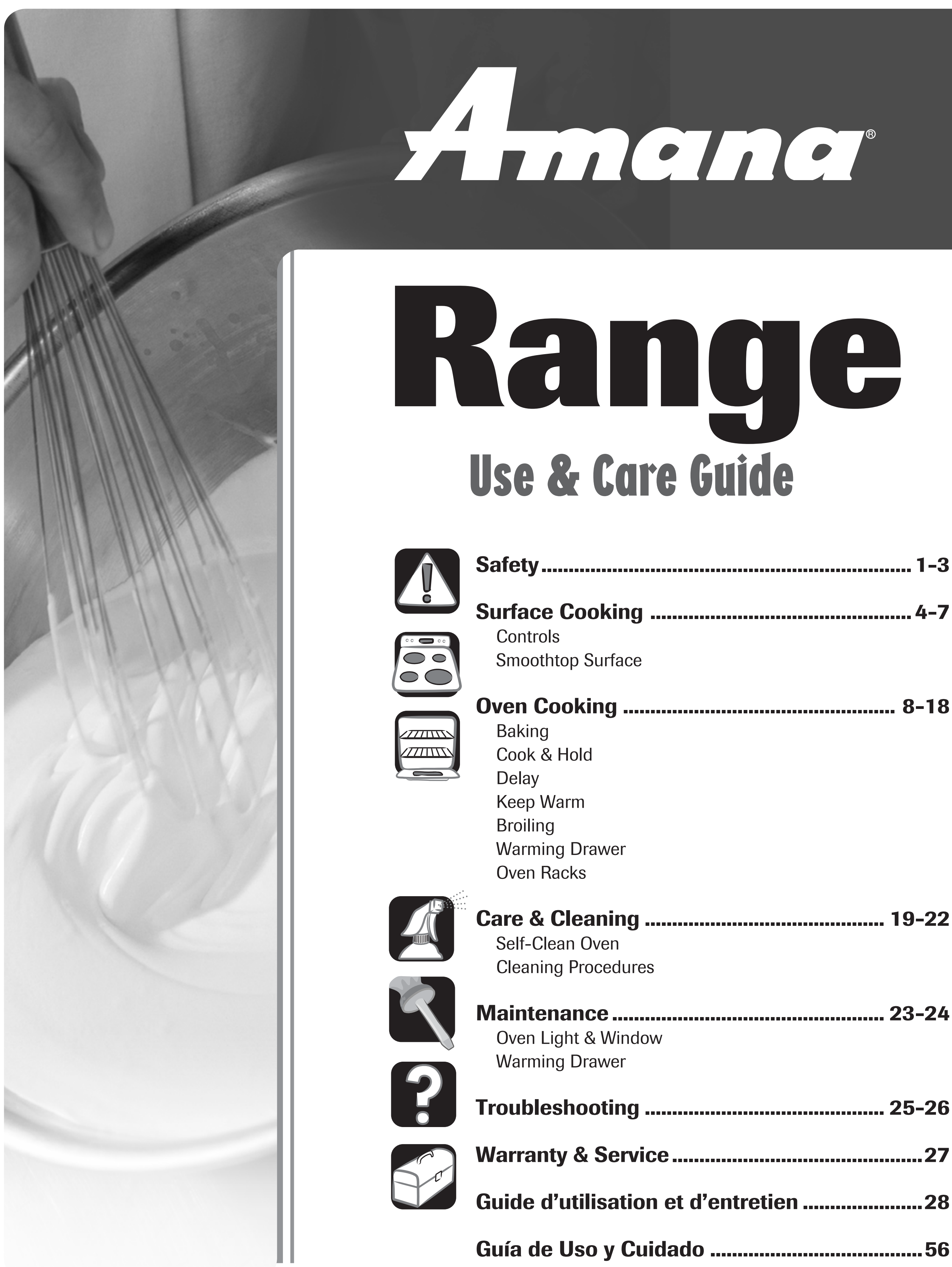
Electric Smoothtop - Easy Touch Control 800



Range

Use & Care Guide

Safety 1-3

Surface Cooking 4-7
- Controls
- Smoothtop Surface

Oven Cooking 8-18
- Baking
- Cook & Hold
- Delay
- Keep Warm
- Broiling
- Warming Drawer
- Oven Racks

Care & Cleaning 19-22
- Self-Clean Oven
- Cleaning Procedures

Maintenance 23-24
- Oven Light & Window
- Warming Drawer

Troubleshooting 25-26

Warranty & Service 27

Guide d'utilisation et d'entretien 28

Guía de Uso y Cuidado 56

Form No. B/09/04 Part No. 8113P455-60

©2004 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date of Purchase ___________________________

If you have questions, call:
Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 USA
1-866-587-2002 Canada
Internet: http://www.amana.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 27.



Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
3. Smother fire or flame by closing the oven door.

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.



Important Safety Instructions

Child Safety

CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent opening and surface near this opening, oven door, window of oven door.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.

Use racks only in the oven in which they were shipped/purchased.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety

hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

GLASS-CERAMIC SURFACE: NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Do not leave racks, broiling pan, food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

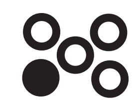
IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **Low** to **High**. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates left front element.



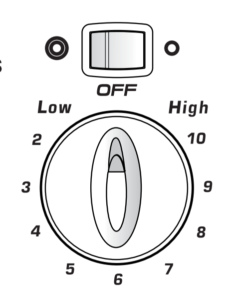
3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.

   When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on **High**.
4. After cooking, turn knob to **Off**. Remove pan.

Dual Elements

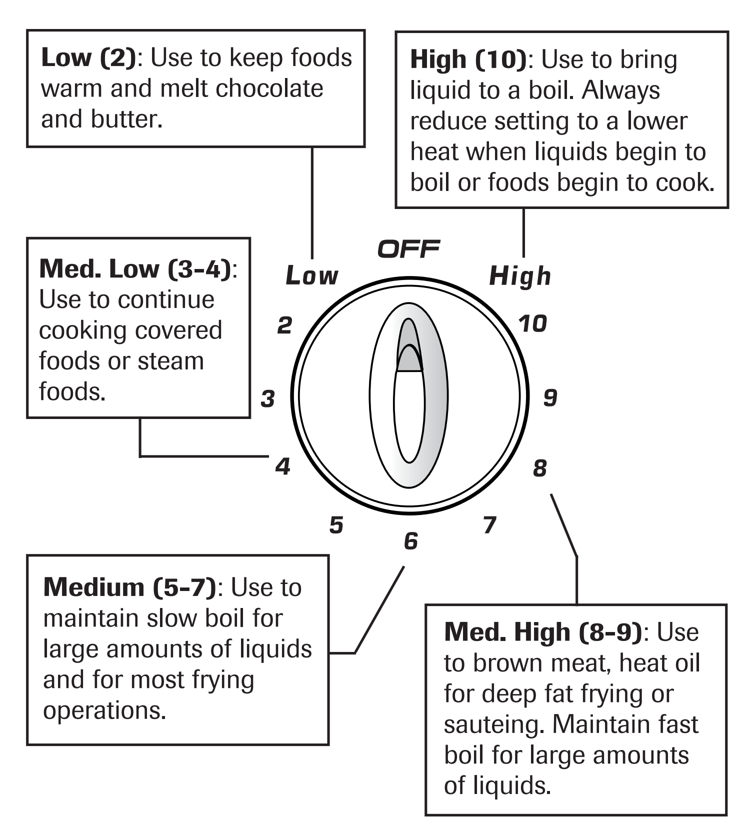
The cooking surface has two dual elements located in the right front and left front of the smoothtop. This allows you to change the size of these elements.

Press the switch to the left to use the large element or to the right to use the small element. The selection should be made prior to turning on the element.



Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to Cookware Recommendations on page 7 and "Cooking Made Simple" booklet.



⚠ CAUTION

BEFORE COOKING
- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING
- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING
- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.
- **NEVER** store heavy items above the cooktop that could fall and damage it.

Smoothtop Surface

Smoothtop Surface Notes:

- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

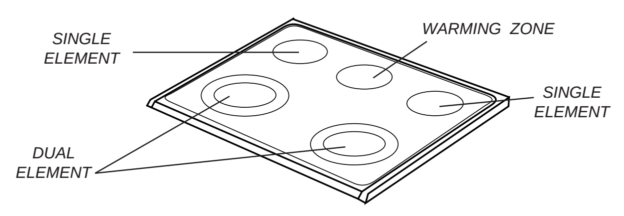
Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**

For more information on cookware, refer to Cookware Recommendations on page 7 and "Cooking Made Simple" booklet included with your range.



Hot Surface Light

The Hot Surface indicator light is located on the control panel. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

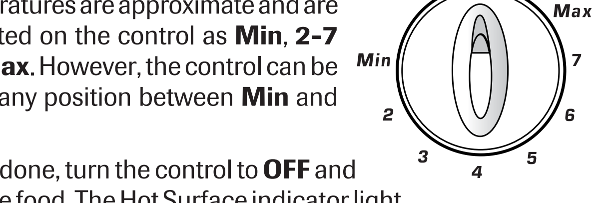
Hot Surface

Warming Zone

Use the Warming Zone to keep hot cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

Setting the Control:

1. Push in and turn the knob. Warming temperatures are approximate and are indicated on the control as **Min**, **2-7** and **Max**. However, the control can be set to any position between **Min** and **Max**.
2. When done, turn the control to **OFF** and remove food. The Hot Surface indicator light will go off when the Warming Zone surface has cooled.



Notes:

- **Never** warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- Do not heat cold food on the Warming Zone.
- Heat settings will vary depending on type and amount of food. Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between 140°-170° F.

Suggested Settings

Setting	Type of food	
Min - 2	Breads/Pastries Casseroles	Gravies Eggs
2 - 5	Dinner Plate with Food Soups (Cream) Vegetables	Sauces Stews Meats
5 - Max	Fried Foods Soups (Liquid)	Hot Beverages

Warming Zone Notes:

- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Zone as cookware and plates will be hot.
- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.

Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 21 for more information)

- Before first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks & Scratches

- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 21.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

To Prevent Other Damage

- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 21.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Amana Servicer.

Cookware Recommendations

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests

See if your pans are flat.

The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.

The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **High**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

See "Cooking Made Simple" booklet for more information.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

Canning and Oversize Cookware

All canners and large pots must have flat bottoms and must be made from heavy-gauge materials. This is critical on smoothtop surfaces. The base must not be more than 1 inch larger than the element.

When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

Some canners are designed with smaller bases for use on smoothtop surfaces.

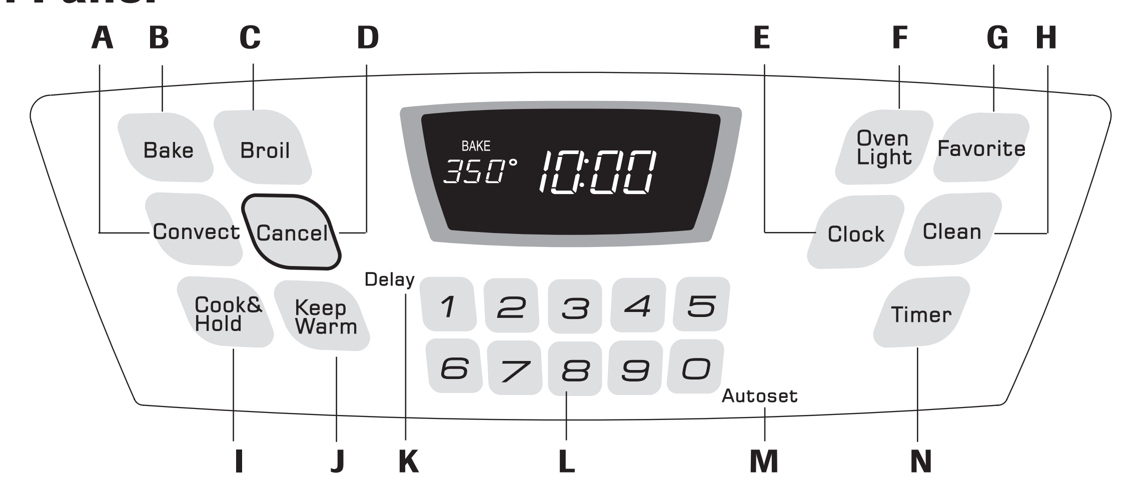
When canning, use the High heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner. Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

See “Cooking Made Simple” booklet for more information.



Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Convect	Use for convection baking and roasting.
B	Bake	Use for baking and roasting.
C	Broil	Use for broiling and top browning.
D	Cancel	Cancels all operations except Timer and Clock.
E	Clock	Use to set time of day clock.
F	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
G	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
H	Clean	Use to set self-clean cycle.
I	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
J	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
K	Delay	Programs the oven to start baking at a later time.
L	Number Pads	Use to set time and temperature.
M	Autoset	Use to quickly set temperatures.
N	Timer	Sets Timer.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Press the Autoset 0 pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after pressing the number pads or the Autoset pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads or the Autoset pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the Cancel and Favorite pads for three seconds.
   - 12 Hr flashes in the display.
2. Press the Autoset 0 pad to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.
3. Set the time of day following the directions in the To set the Clock section.

To set the Clock:



1. Press the Clock pad.
   - The time of day flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
   - Colon flashes in the display.
3. Press the Clock pad again or wait four seconds.
   - The colon will remain on.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

cont.

To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

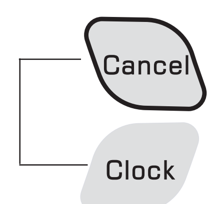
Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay cook or clean or Cook & Hold.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the Cancel and Clock pads for three seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press the Clock pad to briefly display the time of day.



When the clock display is canceled, after 15 minutes, the oven control will go into **Standby Mode** to save energy. The display will be blank and the oven light will not operate. To "wake up" the control from Standby Mode, press any touchpad. A double beep will sound.

To restore the Clock display:

Press and hold the Cancel and Clock pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (0:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The Timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

1. Press the Timer pad.
   - 0:00 and TIMER flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
   - The colon and TIMER will continue to flash.
3. Press Timer pad again or wait four seconds.
   - The colon stops flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the Timer pad to clear the display.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the Timer pad for three seconds.

   OR

2. Press the Timer pad and press '0' using the number pads.



Locking the Control and Oven Door

The touchpad and oven door can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

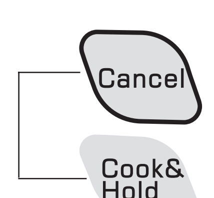
If the oven is currently in use, the touchpads and door cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and door are locked.

To lock:

Press and hold the Cancel and Cook & Hold pads for three seconds. (Press Cancel pad first.)

- OFF appears in the display
- LOCK flashes while the door is locking.



To unlock:

Press and hold the Cancel and Cook & Hold pads for three seconds. (Press Cancel pad first.) OFF disappears from the display.

Note: The touchpads and oven door cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press Cancel pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.



Baking

To set Bake:

Bake

1. Press the Bake pad.
   - BAKE will flash.
   - 000 will flash in the display.



2. Select the oven temperature. Press the Autoset 0 pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Bake pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.



   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - To recall set temperature during preheat, press Bake pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press Cancel pad.
8. Remove food from the oven.



Baking Notes:

- **To change the oven temperature during cooking**, press Bake pad, then press the Autoset 0 pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- **To change the oven temperature during preheat**, press the Bake pad **twice**, then press the Autoset 0 pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 14.
- For additional baking and roasting tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 15.

Baking and Roasting with Convection

When using convection, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°. The entered temperature will be displayed.

To set Convect Bake:

Convect

1. Press the Convect pad.
   - BAKE and the FAN icon will flash.
   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset 0 pad for 350° F or the appropriate number pads.



   - Each additional press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 25 degrees. The oven temperature can be set from 170° to 550°.

cont.

3. Press Convect pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect pad.



5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press Cancel pad.
8. Remove food from the oven.



Convect Notes:

- Roasting times can vary with different cuts of meat.
- It is not necessary to preheat when convect roasting large cuts of meat.
- Refer to “Cooking Made Simple” booklet for suggested roasting temperatures and times.

Cook & Hold

When using the **Cook & Hold** option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:



1. Press the Cook & Hold pad.
   - HOLD will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
   - HOLD continues to flash.
   - The time will light in the display.
   - Time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
3. While HOLD is still flashing, press Bake or Convect pad and select the oven temperature. Press the Autoset 0 pad for 350° F or the appropriate number pads.





   - The desired function word will flash.
   - The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.
4. Press the desired function pad again OR wait four seconds.
   - The desired function word will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.
- Time of day will display.

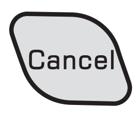


After one hour in HOLD WARM:

- The oven turns off automatically.
- HOLD and WARM go off.
- Remove food from oven.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the Cancel pad. Remove food from oven.



Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1. Press the 1 Delay pad.
   - DELAY flashes in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
2. Using the appropriate number pads, enter **the amount of time you want to delay** the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the Cook & Hold pad.
   - HOLD and DELAY flash in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
4. Enter **the amount of time you want to cook** using the number pads.
5. Press Bake or Convect pad.
6. **Set the oven temperature** desired by pressing the Autoset 0 pad or the appropriate number pads.



   - 350° will light when Autoset 0 pad is pressed.
   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - HOLD turns off.
   - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

Notes:

- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

Keep Warm

For safely keeping hot foods warm in the oven or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:



1. Press the Keep Warm pad.
   - WARM flashes.
   - 000 flashes in the display.
2. Select the Keep Warm temperature by pressing the Autoset 0 pad or the appropriate number pads.



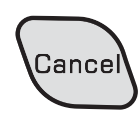
   - 170° will light when the Autoset 0 pad is pressed.
   - Each press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 5°.

   The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

   WARM and the temperature will be displayed while the function is active.



To cancel Keep Warm:



1. Press the Cancel pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

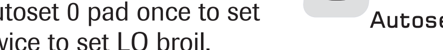
- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press Keep Warm and Autoset 0 pads.
  - warm for 15-20 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press Keep Warm and Autoset 0 pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.



Broiling

To set Broil:

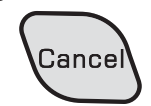
1. Press the Broil pad.
   - BROIL flashes.
   - SET flashes.
2. Press the Autoset 0 pad once to set HI broil or twice to set LO broil.



   - HI or LO will be displayed.
   - Select HI broil (550° F) for normal broiling. Select LO broil (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.
   - HI or LO will remain lit.



4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the Cancel pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.



Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.
- For additional broiling tips and temperatures, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION	APPROX. TIME FIRST SIDE	APPROX. TIME SECOND SIDE
Beef			
Steak, 1" thick, Medium	6	8 minutes	7 - 12 minutes
Well	6	10 minutes	8 - 14 minutes
Hamburgers, 3/4" thick, Well	6 or 7	9 minutes	6 - 9 minutes
Pork			
Bacon	6	6 - 10 minutes	(no turning)
Chops, 1"	6	10 - 11 minutes	12 - 14 minutes
Ham Slice	6	5 minutes	3 - 7 minutes
Poultry		LO Broil	LO Broil
Breast Halves	4	15 minutes	15 - 25 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	6	10 - 15 minutes	(no turning)
Lobster Tails, 3-4 oz. each	5	7 - 10 minutes	(no turning)

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Press and hold the Clock pad for five seconds.

Clock

   - "SAb" will be displayed and flash for five seconds.
   - "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
   - All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.
   - A Cook & Hold can be programmed during the Sabbath Mode, however a Delay Cook & Hold is not allowed.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the Clock pad for five seconds.

Clock

   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

   OR

2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out when bake is canceled. There will be no audible beeps.
- The oven light will not automatically come on when the oven door is opened while the oven is in Sabbath Mode. If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing Cancel pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25° higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press the Bake pad.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the Bake pad for several seconds or until 0° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the Autoset 0 pad to adjust the temperature.

   Each time the Autoset 0 pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.

   Pressing the Autoset 0 pad will first cycle through increasing the oven temperature (5, 10, . . . 35). Continuing to press the Autoset 0 pad will then cycle through decreasing the oven temperature (-35, -30, . . . -5).
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustment applies to Bake and Convect only. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Changing Temp °F/°C

1. The factory default setting for temperature is Fahrenheit.
2. To change the setting, press and hold the CANCEL and Bake pads at the same time for three seconds.
3. A single beep will sound and the current setting will be displayed (°F or °C). (If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.)
4. To change the setting, press the Autoset 0 pad. Press again to return to existing setting. Wait five seconds and the setting will be complete.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from Cook & Hold function.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the Cook & Hold section on page 12.
2. Press and hold the Favorite pad for three seconds.
   - The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
   - A beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the Favorite pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, "nonE" is displayed.)
2. Press Bake or Convect.
   - The Favorite cycle will begin immediately.
   - The selected cycle word will light in the display.
   - The cooking time will light in the display.

When the cooking time has elapsed:

- The selected cycle word will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.

To cancel a Favorite cycle in progress:

1. Press the Cancel pad.
   - The stored Favorite cycle will not be affected.



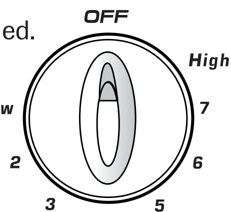
2. Remove food from the oven.

Warming Drawer

The Warming Drawer is used for keeping hot foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Operating the Controls:

1. If using the rack, position it where needed.
2. Push in and turn the control knob to the desired setting.
3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.
4. Place food in warming drawer.
5. When finished, turn the knob to **OFF**. Remove food from the drawer.



Warming Chart

SUGGESTED SETTINGS		
Setting	**Type of Food**	
Med - High (4 - High)	Bacon Casseroles Dinner Plate Enchiladas Fried Food Ham Hors d'oeuvres Pancakes Pork Potatoes - Mashed Vegetables	Beef - Rare Cooked Cereals Eggs Fish/Seafood Gravy, Cream Sauces Hamburger Patties Lamb Pizza Potatoes - Baked Poultry Waffles
Low - Med (Low - 3)	Biscuits Pies	Coffee Cake Warming - Plates

Warming Drawer Notes:

- Do not warm food for more than one hour (eggs 30 minutes) after cooking.
- Food must be at serving temperature before being placed in the drawer.
- Breads, pastries and fruit pies may be warmed from room temperature on **High** setting.
- Use only oven-safe cookware.
- Remove food from plastic bags and place in oven-safe cookware.
- Serving dishes and plates can be warmed while pre-heating the drawer.
- Cover food with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap. (Fried foods do not need to be covered.)

Oven Fan

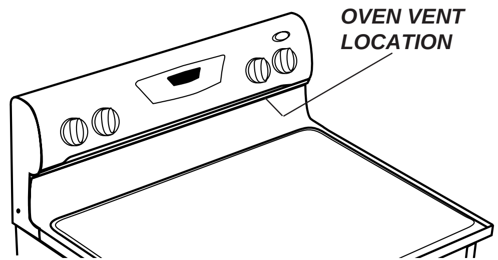
A convection fan is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected.

Note: The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located below the backguard vent shield on your range.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the Oven Light pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.



Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

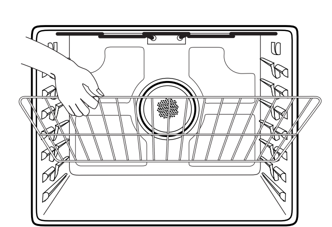
⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

The oven has three racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:

1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.



To replace:

1. Place rack on the rack support in the oven
2. Tilt the front end up slightly. Slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide back into the oven.

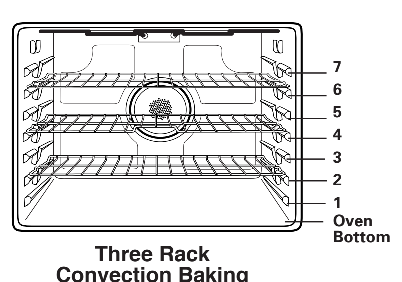
Never cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions

RACK 7 (highest position): For toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

RACK 6: Used for most broiling.

RACK 5: For multiple rack baking.



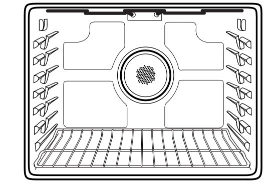
Three Rack Convection Baking

RACK 4: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, fruit pies, or frozen convenience foods. Also use for broiling chicken pieces.

RACK 3: For casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 2: Used for roasting small cuts of meat, frozen pies, dessert souffles or angel food cake. Also use for multiple rack baking.

RACK 1: Used for roasting large cuts of meat and poultry.



Oven Bottom: Place oven rack on raised sides of oven bottom. Use for additional space when cooking large oven meals.

MULTIPLE RACK COOKING: Two rack: Use rack positions 2 and 5.

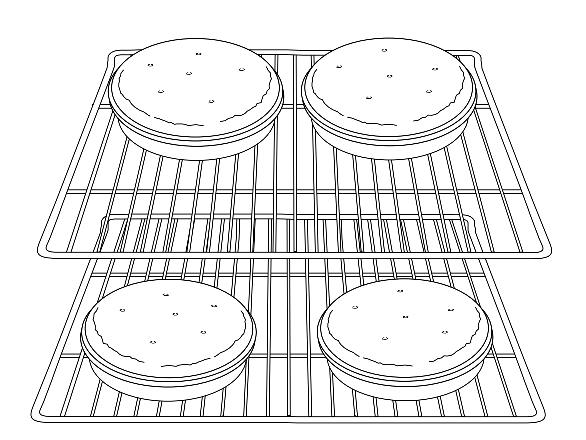
Three rack (convection only): Use rack positions 2, 4 and 6 (see illustration).

Note: When Convect baking on two or three racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.

Baking Layer Cakes on Two Racks

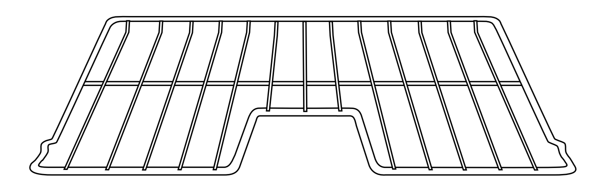
For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 4 for regular baking and racks 2 and 5 for convection baking.

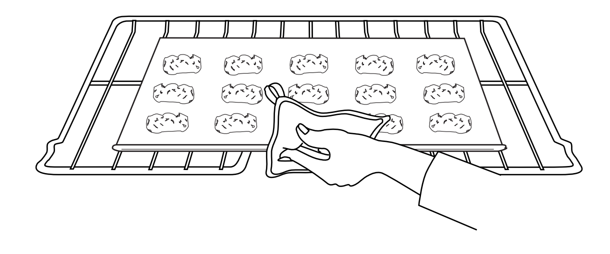
Place the cakes on the rack as shown.



EasyRack™

The EasyRack™ offers a convenient place to grasp bakeware when taking it out of the oven.





Notes:

- The EasyRack™ is to be used in ovens with a hidden bake element only. Do not use the EasyRack™ if your oven has an exposed bake element.
- Use the EasyRack™ only in the oven in which it was purchased.

Self-Clean Oven

CAUTION

- It is normal for parts of the range to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning. The light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)
4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Press the Clean pad.
   - CLEAN flashes.
   - SET flashes in the display.
3. Press the Autoset 0 pad.



   - MEd (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the Autoset 0 pad to scroll through the self-cleaning settings.

   HVy (Heavy Soil, 4 hours)

   MEd (Medium soil, 3 hours)

   LITE (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and “door” will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - CLEAN will appear in the display.
   - LOCK will flash in the display. Once the door locks, the word will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the 1 Delay pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the Clean pad.
   - SET flashes in the display.
4. Press the Autoset 0 pad.
   - LITE (Light soil level) is displayed.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

5. Press the Autoset 0 pad to scroll through the self-cleaning settings.



   HVy (Heavy Soil, 4 hours)

   MEd (Medium Soil, 3 hours)

   LITE (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, CLEAN and DELAY will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.



During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, “door” will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the Clean pad and the Autoset 0 pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Backguard and Cooktop – Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Clock and Control Pad Area	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 9. • Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the surface. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Glass-Ceramic	***Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*** • Allow the cooktop to cool before cleaning. • **General** – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth. ***NOTE:*** *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.* • **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth. ***NOTE:*** *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.* • **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. ***NOTE:*** Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. *Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.* • **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

PART	PROCEDURE
Oven Window and Door – Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Follow instructions on pages 19-20 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
Storage Drawer, Door Handle, Side Panels – Painted Enamel	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***NOTE: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.



Oven Door

⚠ CAUTION

Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.

Note: The oven door on a new range may feel “spongy” when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET
LEVELING LEG

Oven Light

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To replace oven light bulb:

BULB COVER
WIRE RETAINER

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. NOTE: Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.



4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.



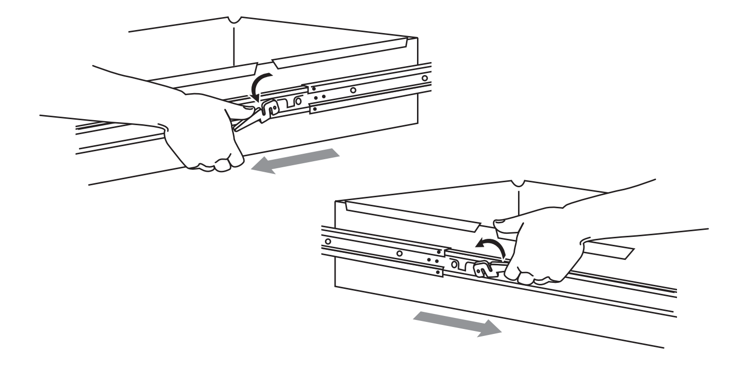
Warming Drawer

⚠ CAUTION

- **NEVER** store plastic, paper products or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use or the warming drawer is preheated.
- To avoid contact with the warming drawer heating element, pull drawer all the way out to add or remove food.
- Never use oven cleaners to clean the warming drawer.

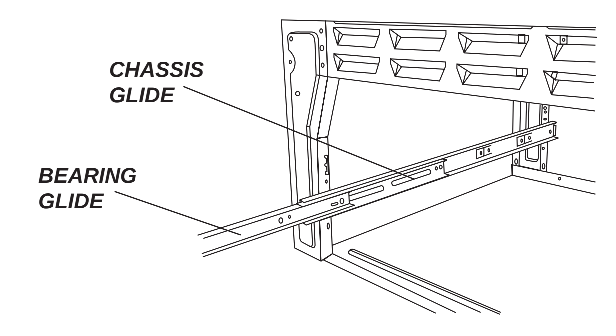
To remove warming drawer:

1. Empty drawer and pull out until it is fully open.
2. Locate the black triangle lever on each side of the drawer.
3. Press the lever down on the right side and lift the lever up on the left side at the same time. Then pull drawer out another inch.
4. Carefully pull the drawer all the way out holding on to the sides, not the drawer front.



To replace warming drawer:

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide. (See picture below.)
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated, remove the drawer and repeat steps 1 through 3. This will minimize possible damage to the bearing glides.



Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	• Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4 & 10. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See page 20. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 12 & 19. • Check if Control Lock is activated. See page 9. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 14.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Control Lock may have been set. See page 9.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Make sure the oven vent has not been blocked. See page 17 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 15 for instructions on adjusting the oven temperature. ***NOTE:*** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • See "Cooking Made Simple" booklet for more information on bakeware and baking.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See page 19. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 14. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See page 9.

cont.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Smoothtop surface shows wear.	1. Tiny scratches or abrasions. • Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 21. 2. Metal marks. • Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 21. 3. Brown streaks and specks. • Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. 4. Areas with a metallic sheen. • Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 21. 5. Pitting or flaking. • Remove sugary boilovers promptly. See page 21.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press Cancel pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the Cancel pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 14.
"SAb" flashing and then displayed continuously.	• Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the Clock pad for five seconds.

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Glass-Ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage, discoloration, cracking of rubber edge seal, pattern wear.
- **Electric Heating Elements:** Radiant surface elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For one (1) year from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer.
6. Damage to the glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
7. Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide.
8. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

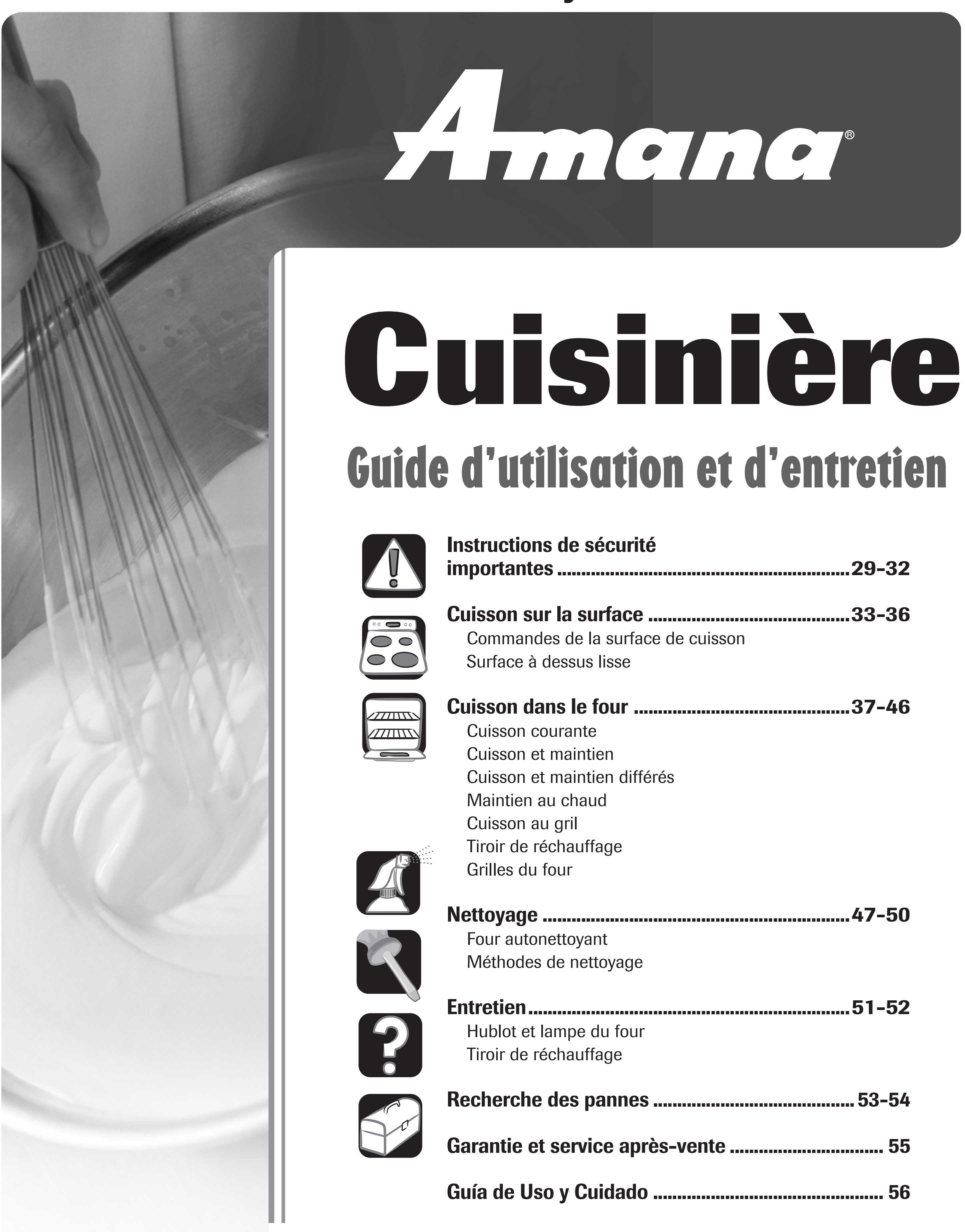
- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Amana Customer Assistance at 1-800-843-0304 U.S.A. or 1-866-587-2002 Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-843-0304 U.S.A. or 1-866-587-2002 Canada**.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

Notes:

When writing or calling about a service problem, please include:
a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).

Cuisinière électrique à commandes Easy Touch 800 - dessus lisse



Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Instructions de sécurité importantes 29-32

Cuisson sur la surface 33-36
- Commandes de la surface de cuisson
- Surface à dessus lisse

Cuisson dans le four 37-46
- Cuisson courante
- Cuisson et maintien
- Cuisson et maintien différés
- Maintien au chaud
- Cuisson au gril
- Tiroir de réchauffage
- Grilles du four

Nettoyage 47-50
- Four autonettoyant
- Méthodes de nettoyage

Entretien 51-52
- Hublot et lampe du four
- Tiroir de réchauffage

Recherche des pannes 53-54

Garantie et service après-vente 55

Guía de Uso y Cuidado 56

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ___________________________

Numéro de série ___________________________

Date d'achat ___________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle de Amana
1-800-843-0304 USA
1-866-587-2002 Canada
Internet: http://www.amana.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 55 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière : L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments chauffants ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : le ouverture d'évent et le surface avoisinante, ainsi que le porte et le hublot de four.

Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

NE JAMAIS garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de décharge électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.



Instructions de sécurité importantes

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de la sonde à viande avec les éléments chauffants.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE : NE JAMAIS utiliser une table de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements pourraient pénétrer dans la table de cuisson en entraînant un risque de décharge électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude.

Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

ATTENTION

Ne laisser aucune nourriture, ustensile de cuisine, grille ou lèchefrite dans le four lors de l'autonettoyage.

Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Cuisson sur la surface

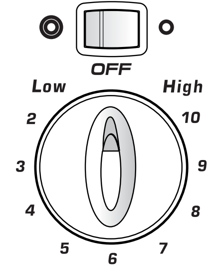
Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes **Low** (Bas) et **High** (Élevé). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.
3. Il y a un témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément. L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau **High** (Élevé).
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.

Éléments doubles



La surface de cuisson est équipée de deux éléments doubles, situés à l'avant droit et à l'avant gauche sur le dessus lisse. Ces éléments ont une dimension variable.

Pousser le sélecteur à gauche pour utiliser le grand élément ou à droite pour utiliser le petit élément. Cette selection doit être faite avant de mettre l'élément en marche.

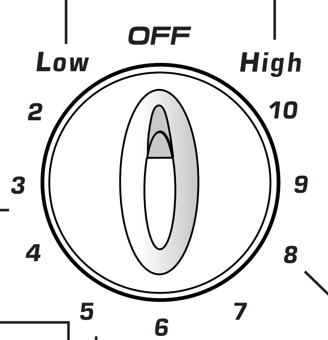
Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille, type de l'ustensile et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, se reporter au paragraphe Recommandations sur les ustensiles à la page 36 et à la brochure La cuisson simplifiée.

Low (Bas) **(2) :** Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

High (Élevé) **(10):** Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que l'aliment commence à cuire.

Med. Low (Moyen bas) **(3-4) :** Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.



Medium (Moyen) **(5-7):** Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

Med. High (Moyen élevé) **(8-9):** Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la table de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- **NE JAMAIS** ranger au-dessus de la table de cuisson d'articles lourds qui risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

Surface à dessus lisse

Remarques sur la surface à dessus lisse :

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, **celle-ci peut émettre un peu de fumée et des odeurs**. Ceci est normal.
- **Les surfaces à dessus lisse conservent la chaleur pendant un certain temps après l'extinction de l'élément.** Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture ne soit tout à fait cuite et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface à dessus lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risque de déborder, retirer l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne jamais essayer de soulever la surface de cuisson.**
- La surface à dessus lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

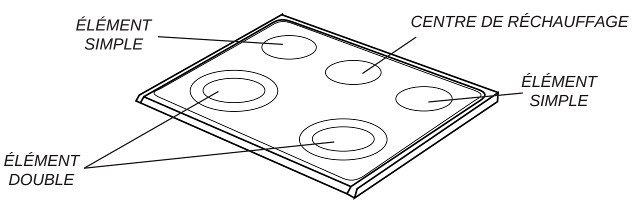
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface à dessus lisse. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. **L'élément fonctionnera en intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau Hi (Élevé).**

Pour obtenir plus informations sur les ustensiles de cuisine, se reporter à la page 36 au paragraphe Recommandations sur les ustensiles de cuisine et à la brochure La cuisson simplifiée, incluse avec la cuisinière.



Voyant de surface chaude

Hot Surface

Le voyant de surface chaude est situé sur le tableau de commande. Il s'allumera lorsqu'une surface de cuisson, quelle qu'elle soit, sera chaude. Il restera allumé, même après extinction de la commande, jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

Centre de réchauffage

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir tièdes des aliments cuits, comme légumes, sauces et assiettes-dîners allant au four.

Réglage de la commande :

OFF · Min · 2 · 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · Max

1. Appuyer sur le bouton et le tourner. Les températures de réchauffage sont approximatives et indiquées par **Min**, **2-7** et **Max**. Cependant, la commande peut être réglée à toute position située entre **Min** et **Max**.
2. Lorsque l'opération de réchauffage est terminée, mettre la commande à **OFF** et retirer la nourriture. Le voyant de surface chaude s'éteindra lorsque la surface du centre de réchauffage aura refroidi.

Remarques :

- **Ne jamais** réchauffer d'aliments pendant plus d'une heure (les œufs, pour 30 minutes), la qualité des aliments risquant de se détériorer.
- Ne pas réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.
- Les réglages de chaleur varieront selon le type et la qualité d'aliments. Conserver toujours les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 75 °C (140 et 170 °F).

Réglages suggérés

Réglage	Type d'aliment	
Min - 2	Pains/pâtisseries Plats mijotés	Sauces de viande Oeufs
2 - 5	Viandes Soupes (crèmes) Ragoûts	Assiette-dîner avec nourriture Sauces Légumes
5 - Max	Aliments frits Soupes (liquides)	Boissons chaudes

Remarques sur le centre de réchauffage :

- N'utiliser que des plats et des ustensiles recommandés pour l'utilisation sur surface de cuisson et en four.
- Se servir toujours de gants isolants pour retirer la nourriture du centre de réchauffage. Les ustensiles et assiettes seront en effet très chauds.
- Toute la nourriture doit être recouverte d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour préserver sa qualité alimentaire.
- Pour réchauffer des pâtisseries et des pains, laisser toujours une ouverture au niveau du couvercle pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- Ne pas utiliser de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et il serait très difficile de l'enlever.

Conseils de protection de la surface à dessus lisse

Nettoyage (plus d'informations à la page 49)

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyer la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront l'apparence de la table de cuisson et éviteront qu'elle ne s'abîme.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- **Ne jamais** utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui raieraient la surface.
- **Ne jamais** utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

Pour éviter les marques et les rayures

- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- **Ne jamais** utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas faire glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 49.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- **Ne jamais** faire glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.

Pour éviter les taches

- **Ne jamais** utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson salie peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

Pour éviter d'autres dommages

- Ne pas laisser fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 49.)
- **Ne jamais** laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- **Ne jamais** utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson, sans récipient.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Amana.

Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

Vérifier que les ustensiles sont plats.

Test de la règle :

1. Placer une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. La tenir face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

Test de la bulle :

1. Mettre 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placer l'ustensile sur la surface de cuisson et tourner la commande sur **High** (Élevé).
2. Observer la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes signifient de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes donnant une cuisson inégale.

Voir la brochure La cuisson simplifiée pour obtenir plus d'informations.

Choisir	Éviter
Des ustensiles à fond lisse, plat	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même dimension de l'élément	Des ustensiles plus petits ou plus grands (de 2,5 cm [1 po]) que l'élément.
Des poignées qui tiennent bien	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui ne tiennent pas. Des poignées lourdes qui font se renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat	Des woks avec un fond sur anneau.

Ustensiles de grande taille et pour les conserves

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les surfaces à dessus lisse. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et les surfaces de cuisson pourront être endommagées.

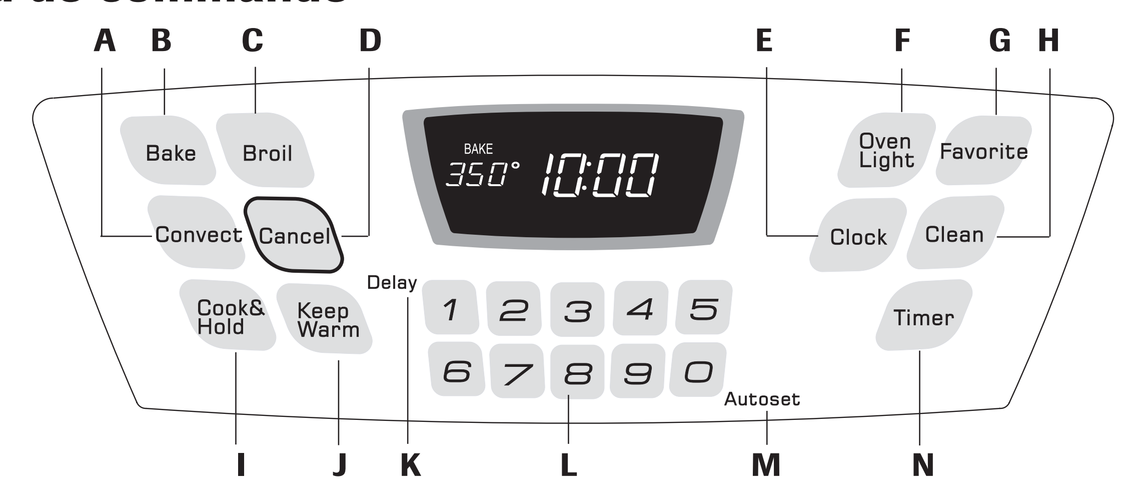
Certaines marmites pour les conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces à dessus lisse.

Pour la préparation de conserves, ne choisir que le réglage High (Élevé) jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduire au réglage le plus faible, maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la surface de cuisson pourrait être endommagée.

Voir la brochure La cuisson simplifiée pour obtenir plus d'informations.

Cuisson dans le four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend la convection et d'autres caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Convection	S'utilise pour la cuisson et rôtissage avec convection.
B	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
C	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
D	Annuler	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.
E	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
F	Lampe du four	S'utilise pour allumer ou éteindre la lumière du four.
G	Favori	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
H	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
I	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
J	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
K	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson ou un nettoyage plus tard.
L	Touches numériques	S'utilisent pour programmer températures et durées.
M	Programmation automatique	S'utilise pour programmer rapidement les températures.
N	Minuterie	Programme la minuterie.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Appuyer sur la touche Autoset 0 pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

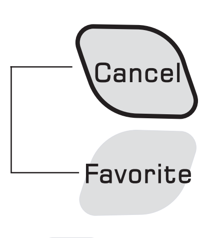
Remarque: Quatre secondes après avoir entré les chiffres ou la touche Autoset 0, la durée ou la température seront automatiquement enregistrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et celle sur les touches numériques ou la touche Autoset 0 (Programmation automatique), la fonction est annulée et l'afficheur revient à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches Cancel (Annuler) et Favorite (Favori) et maintenir la pression pendant trois secondes.
   - 12 Hr clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche Autoset 0 pour sélectionner 24 Hr; appuyer de nouveau pour choisir 12 Hr.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données dans la section Réglage de l'horloge.





Cuisson dans le four

Réglage de l'horloge :



1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge).
   - L'heure clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points clignotent à l'afficheur.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Clock ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points restent.

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

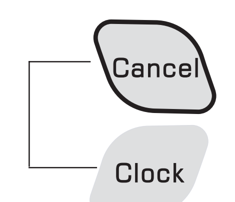
Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche Clock.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches Cancel (Annuler) et Clock (Horloge) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.



Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, après 15 minutes, le four passe en **mode Attente** pour économiser de l'énergie. L'afficheur sera vierge et l'éclairage du four ne fonctionnera pas. Pour « réveiller » les commandes à partir du mode attente, appuyer sur n'importe quelle touche. Un double bip retentira.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches Cancel et Clock et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (0:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
   - 0:00 et le mot TIMER (MINUTERIE) clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points et le mot TIMER continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche TIMER ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
5. Appuyer sur la touche TIMER pour effacer l'afficheur.

Annulation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche Timer et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU



2. Appuyer sur la touche Timer et sur la touche numérique « 0 ».

Verrouillage des commandes et de la porte du four

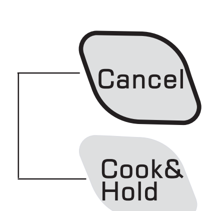
La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les touches et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et la porte seront verrouillées.

Verrouillage :

Appuyer sur les touches Cancel et Cook & Hold (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche CANCEL.)



- OFF (ARRÊT) paraît à l'afficheur.
- Le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignote lorsque la porte est en cours de verrouillage.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches Cancel et Cook & Hold et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche CANCEL.) Le mot OFF (ARRÊT) disparaît de l'afficheur.

Remarque : La porte du four et les touches ne peuvent être verrouillées si la température du four est de 205 °C (400 °F) ou plus.

Cuisson dans le four

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) ou LOCK (VERROUILLAGE) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche Cancel. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.



2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset 0 augmente la température de 15 °C (25 °F).
   - La température peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).



3. Appuyer de nouveau sur la touche Bake ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38 °C (100 °F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche Cancel (Annuler).
8. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- **Pour changer la température du four pendant la cuisson**, appuyer sur Bake, puis sur la touche Autoset 0 ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage**, appuyer **deux fois** sur la touche Bake, puis sur la touche Autoset 0 ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 43.
- Pour des conseils supplémentaires sur la cuisson courante et le rôtissage, voir la brochure La cuisson simplifiée.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 43.

Cuisson et rôtissage avec convection

Pour la cuisson avec convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduit automatiquement la température programmée de 15 °C (25 °F). La température entrée sera affichée.

Programmation de la convection :

1. Appuyer sur la touche Convect (Convection).
   - Le mot BAKE et l'icône VENTILATEUR clignotent.
   - 000 clignote à l'afficheur.



2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset 0 pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle sur la touche Autoset 0 augmente la température de 15 °C (25 °F). La température du four peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).

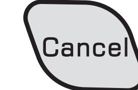




3. Appuyer à nouveau sur la touche Convect ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) s'arrête de clignoter.
   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38 °C (100 °F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône VENTILATEUR se met à tourner.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Convect.



5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche Cancel (Annuler).



8. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la convection :

- Les durées de rôtissage peuvent varier selon les coupes de viande.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors du rôtissage avec convection de gros morceaux de viande.
- Se reporter à la brochure La cuisson simplifiée pour connaître les durées et températures de rôtissage suggérées.

Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de l'option **Cook & Hold** (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien).



   - Le mot HOLD (MAINTIEN) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien est en cours.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - Le mot HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Alors que le mot HOLD clignote, appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante) ou Convect (Convection) et sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée clignote.
   - La température du four peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).
4. Appuyer à nouveau sur la touche de fonction désirée OU attendre quatre secondes.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée reste allumé.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
   - La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
   - La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots HOLD (MAINTIEN) et WARM (CHAUD) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.

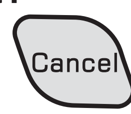


Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Les mots HOLD et WARM s'éteignent.
- Retirer la nourriture du four.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur la touche Cancel (Annuler). Retirer la nourriture du four.



Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

suite . . .

Cuisson dans le four

Avec la fonction **différée**, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyer sur la touche 1 Delay.
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, entrer **la durée d'attente avant que ne débute** le cycle de cuisson et maintien.
3. Appuyer sur la touche Cook & Hold.



   - Les mots HOLD et DELAY clignotent à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. Entrer **la durée désirée de cuisson** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante) ou Convect (Cuisson avec convection) .



6. **Programmer la température du four** désirée en appuyant sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) ou sur les touches numériques appropriées.



   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset 0.
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - Le mot HOLD s'éteint.
   - Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) et DELAY (ATTENTE) restent allumés pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

Remarques :

- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du Maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).



   - Le mot WARM (CHAUD) clignote à l'afficheur.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) ou sur les touches numériques appropriées.



   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset 0.
   - Chaque pression sur la touche Autoset 0 augmente la température de 3 °C (5 °F).

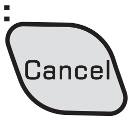
   La température de maintien au chaud peut être programmée de 63 à 90 °C (145 à 190 °F).

   Le mot WARM (CHAUD) et la température seront affichés pendant que la fonction est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche Cancel (Annuler).
2. Retirer la nourriture du four.



Remarques sur la fonction de maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches Keep Warm et Autoset 0.
  - réchauffer pendant 15 à 20 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches Keep Warm et Autoset 0.
  - réchauffer pendant cinq minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Cuisson au gril

Programmation de la cuisson au gril :



1. Appuyer sur la touche Broil (Gril).
   - Les mots BROIL (GRIL) et SET (VALIDER) clignotent à l'afficheur.



2. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) une fois pour programmer un gril à température élevée ou deux fois pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.
   - Sélectionner HI broil (Gril à température élevée) (285 °C [550 °F]) pour un gril normal. Sélectionner LO broil (Gril à température basse) (230° C [450° F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.
   - Les mots HI ou LO resent allumé.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de gril pendant 3 ou 4 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche Cancel (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Le gril au réglage HI (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Retourner la plupart des aliments lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Pour des températures et des conseils supplémentaires sur la cuisson au gril, se reporter à la brochure La cuisson simplifiée.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES	DURÉE APPROX. PREMIER CÔTÉ	DURÉE APPROX. DEUXIEME CÔTÉ
Bœuf				
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	À point	6	8 minutes	7 - 12 minutes
	Bien cuit	6	10 minutes	8 - 14 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	Bien cuits	6 ou 7	9 minutes	6 - 9 minutes
Porc				
Bacon		6	6 - 10 minutes	(sans retourner)
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)		6	10 - 11 minutes	12 - 14 minutes
Tranche de jambon		6	5 minutes	3 - 7 minutes
Volaille			LO Broil -	LO Broil -
Demi-poitrine		4	Gril à température basse 15 minutes	Gril à température basse 15 - 25 minutes
Fruits de mer				
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur		6	10 - 15 minutes	(sans retourner)
Queues de homard, 85 à 115 g (3 à 4 onces) chacune		5	7 - 10 minutes	(sans retourner)

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson ou la couleur du rissolage obtenu entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats de «l'essai» de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

Bake

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche Bake et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera -8° (-15°).
4. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche Autoset 0, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).

   Appuyer sur la touche Autoset 0 pour augmenter la température du four (5, 10 . . . 35). Continuer d'appuyer sur la touche Autoset 0 pour diminuer la température du four (-35, -30 . . . -5).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. L'ajustement de la température s'applique seulement aux fonctions de cuisson courante et cuisson avec convection. Les températures de gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Arrêt automatique/Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

Clock

1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.
   - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
   - Toutes les autres fonctions (MINUTERIE, MAINTIEN AU CHAUD, NETTOYAGE, etc.) sont verrouillées, SAUF BAKE, pendant le mode sabbat.
   - Un cycle de cuisson et maintien peut être programmé durant le mode sabbat. Cependant, un cycle de cuisson et maintien différés n'est pas possible.

Annulation du mode sabbat :

Clock

1. Appuyer sur la touche Clock pendant cinq secondes.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

   OU
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE (CUISSON COURANTE) s'éteint lorsque la cuisson courante est annulée. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- La lampe du four ne s'allume pas automatiquement à l'ouverture de la porte lorsque le four est en mode sabbat. Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche Cancel, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Favori

La touche Favorite (Favori) permet de sauvegarder la durée et la température d'une fonction de cuisson et maintien.

Pour programmer un cycle Favori, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

Programmation d'un nouveau cycle favori ou sauvegarde d'un cycle en cours de cuisson et maintien comme favori :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section Cuisson et maintien à la page 40.
2. Appuyer sur la touche Favorite et la maintenir ainsi pendant trois secondes.
   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
   - Un bip sonore retentit pour indiquer que les commandes ont accepté le réglage favori.

Démarrage d'un cycle programmé dans favori :

1. Appuyer sur la touche Favorite.
   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche Bake ou Convect.
   - Le cycle favori commence immédiatement.
   - Le mot correspondant au cycle sélectionné s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Le mot correspondant au cycle sélectionné s'éteint.
- Les mots HOLD (MAINTIEN) et WARM (CHAUD) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle favori en cours :

1. Appuyer sur la touche Cancel (Annuler).
   - Le cycle favori sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer la nourriture du four.



Changement de la température °F/°C

1. Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit.
2. Pour modifier ce réglage, appuyer sur les touches CANCEL et Bake simultanément et maintener-les enfoncées pendant trois secondes.
3. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur. (Si vous ne faites pas de changement, la cuisinière retourne au réglage existant après 30 secondes.)
4. Pour modifier le réglage, appuyer sur la touche Autoset 0. Appuyer à nouveau sur la touche pour retourner au réglage existant. Attender cinq secondes et le réglage sera effectué.

Tiroir de réchauffage

Le tiroir de réchauffage sert à maintenir à la température où ils seront servis, des aliments chauds. Il peut aussi être utilisé pour réchauffer des pains et pâtisseries.

Utilisation :

1. Placer la grille, en cas d'utilisation, à la bonne position.
2. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner au réglage désiré.
3. Laisser le tiroir préchauffer pendant dix minutes.
4. Placer l'aliment dans le tiroir de réchauffage.
5. Une fois le réchauffage terminé, tourner le bouton sur **OFF** (Arrêt). Retirer l'aliment du tiroir.

Tableau de réchauffage

RÉGLAGES SUGGÉRÉS		
Réglage	**Aliment**	
Med - High (4 - Élevé) (Moyen - Élevé)	Bacon Plats mijotés Assiette-dîner Enchiladas Aliments frits Jambon Hors-d'œuvre Crêpes Porc Volaille Légumes	Bœuf - saignant Céréales cuites Oeufs Poisson/fruits de mer Sauces, sauces à la crème Galettes de bœuf Agneau Pizza Pommes de terre - cuites Pommes de terre - en purée Gaufres
Low - Med (Bas - 3) (Bas - Moyen)	Biscuits Tartes	Gâteau au café Assiettes à réchauffer

Remarques sur le tiroir de réchauffage :

- Ne pas réchauffer d'aliments pendant plus d'une heure (les œufs, 30 minutes), après qu'ils ont été cuits.
- Les aliments doivent être à la température où ils seront servis avant d'être placés dans le tiroir de réchauffage.
- Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être réchauffés à partir de la température ambiante sur le réglage **High** (Élevé).
- N'utiliser que des ustensiles pouvant aller au four.
- Retirer les aliments des sachets en plastique et les placer dans des ustensiles allant au four.
- Les assiettes et plats de service peuvent être réchauffés tout en préchauffant le tiroir.
- Recouvrir les aliments d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Ne pas utiliser de pellicule plastique. (Les aliments frits n'ont pas besoin d'être recouverts.)

Cuisson dans le four

Ventilateur du four

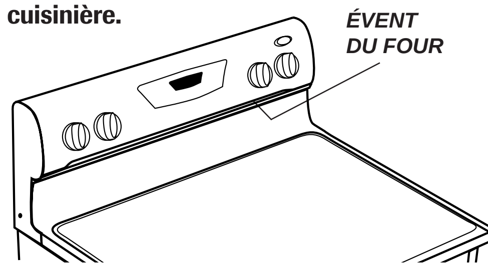
Un ventilateur de convection sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée.

Remarque : Il s'arrête automatiquement lorsque l'on ouvre la porte.

Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Ne jamais bloquer l'évent.

L'évent est situé sous le protecteur d'évent du dosseret, sur la cuisinière.



Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.

Éclairage du four

Oven Light

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

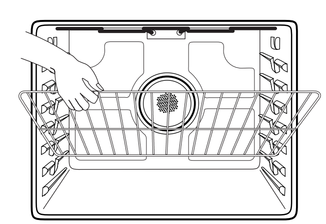
Grilles du four

ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte trois grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :



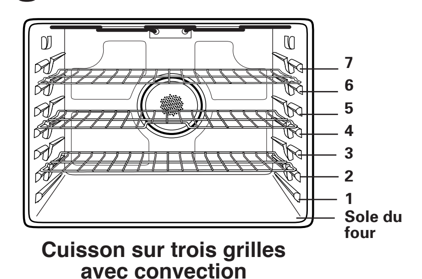
1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne jamais couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Positions des grilles



Cuisson sur trois grilles avec convection

Grille 7 (position la plus haute) : Pour faire griller du pain ou passer au gril des aliments minces et non gras.

Grille 6 : Utilisée pour la majorité des opérations de cuisson au gril.

Grille 5 : Pour la cuisson sur plusieurs grilles.

Grille 4 : Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits ou un moule à gâteau roulé, des tartes aux fruits ou mets surgelés. Utilisée aussi pour passer au gril des morceaux de poulet.

Grille 3 : Pour les plats mijotés, cuisson de miches de pain, savarins ou tartes à la crème.

Grille 2 : Pour le rôtissage de petites coupes de viande, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges. Utilisée aussi pour la cuisson sur plusieurs grilles.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grosses pièces de viande et la volaille.



Cuisson dans le four

Sole du four : Placer la grille sur les côtés relevés de la sole. Donne une place supplémentaire pour la cuisson de grandes quantités.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :
Deux grilles : Utiliser les positions 2 et 5.

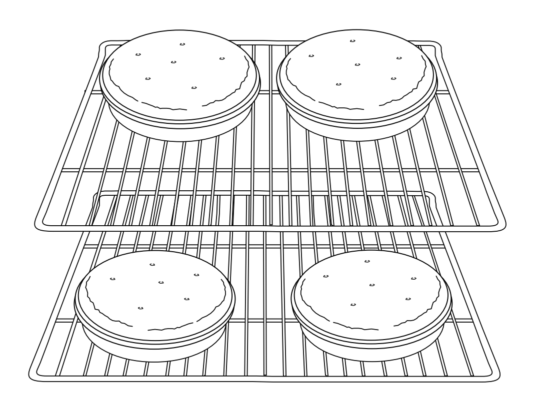
Trois grilles (convection seulement) : Utiliser les positions 2, 4 et 6 (voir l'illustration).

Remarque: Pour la cuisson avec convection sur deux ou trois grilles, vérifier les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter un excès de cuisson ou de coloration.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

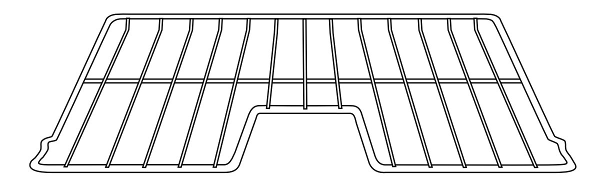
Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4 pour une cuisson traditionnelle et les positions 2 et 5 pour une cuisson avec convection.

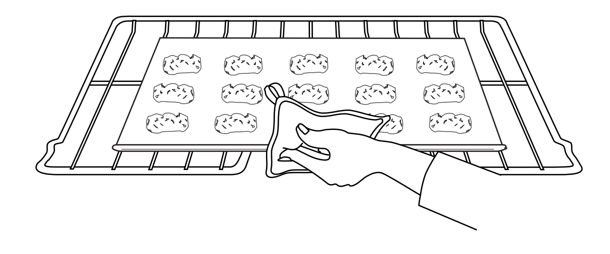
Placer les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



Grille Easy RackMC

La grille Easy RackMC permet de mieux saisir les ustensiles à pâtisserie pour les sortir du four.





Remarque :

- La grille pratique Easy RackMC ne doit être utilisée que dans les fours comportant un élément de cuisson dissimulé. Ne pas utiliser l'Easy RackMC si le four comporte un élément de cuisson non protégé.
- Utiliser la grille pratique Easy RackMC seulement dans le four dans lequel elle a été achetée.



Four autonettoyant

ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

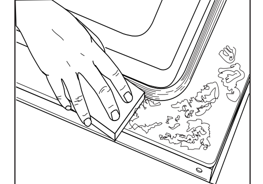
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four avant le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.



5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Remarque : La température du four doit être située en dessous de 205 °C (400 °F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche Clean (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) clignote.
   - Le mot SET (VALIDER) clignote à l'afficheur.

Clean

3. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique).
   - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.

0 Autoset

4. Appuyer sur la touche Autoset 0 pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
5. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot « door » (porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.
   - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.
   - Le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignote à l'afficheur. Une fois la porte verrouillée, le mot reste stable.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche 1 Delay.
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 clignote à l'affichage.

Delay 1

2. Entrer la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche Clean.
   - Le mot SET clignote à l'afficheur.

Clean

4. Appuyer sur la touche Autoset 0.
   - Le mot LITE (saleté légère) est affiché.

0 Autoset

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

5. Appuyer sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique) pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :



   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (NETTOYAGE) et DELAY (ATTENTE) s'allumeront et le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignotera à l'afficheur. Lorsque la porte du four se verrouille, le mot LOCK s'arrête de clignoter et reste allumé en continu pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le délai d'attente sera affiché.



Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques:

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « door » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean (Nettoyage).
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur Clean et celui où l'on appuie sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique), l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK (VERROUILLAGE) est encore affiché.



Nettoyage

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

PIÈCE	NETTOYAGE
Dosseret et table de cuisson - émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec. • Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • Ne jamais utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Lèchefrite et sa grille	***Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser agir pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Zone de la console de commande/ horloge	• Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 38. • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la surface. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directemen sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson en vitrocéramique	***Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. REMARQUE: Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.*** • Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. • **Généralités -** Nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. ***REMARQUE:*** *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.* • **Saleté épaisse ou marques métalliques -** Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)** et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème sur la saleté, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Garder humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec. ***REMARQUE:*** *N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», PROPRE ET HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.* • **Saletés cuites ou desséchées -** Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et une crème de nettoyage pour table de cuisson. ***REMARQUE:*** Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre. • **Plastique ou sucre fondu -** Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la crème de nettoyage pour table de cuisson.



Nettoyage

PIÈCE	NETTOYAGE
Hublot et porte du four en verre	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher. • Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	• Exécuter les instructions présentées aux pages 47-48 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. • **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
Tiroir de réchauffage, poignée de porte, panneaux latéraux - émail peinte	• Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. ***REMARQUE : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.



Entretien

Porte du four

⚠ ATTENTION

Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

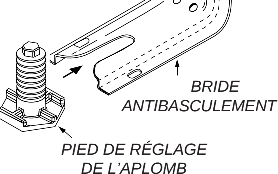
Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

La cuisinière doit être d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb en plastique, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.



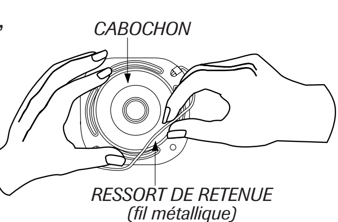
Lampe du four

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **REMARQUE :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.



2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

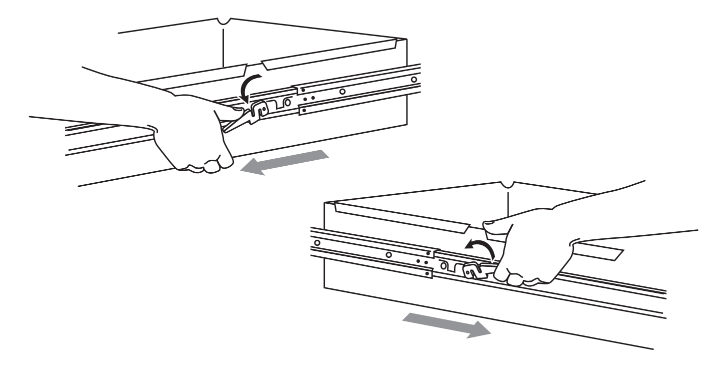
Tiroir de réchauffage

⚠ ATTENTION

- **NE JAMAIS** ranger de produits en papier ou en plastique ou de matériaux inflammables dans ce tiroir. Il pourrait devenir trop chaud pour ces articles lorsque le four est utilisé ou que le tiroir de réchauffage est en période de préchauffage.
- Pour éviter tout contact avec l'élément chauffant du tiroir de réchauffage, tirer le tiroir à fond pour ajouter ou retirer de la nourriture.
- Ne jamais utiliser de nettoyants pour four pour nettoyer le tiroir de réchauffage.

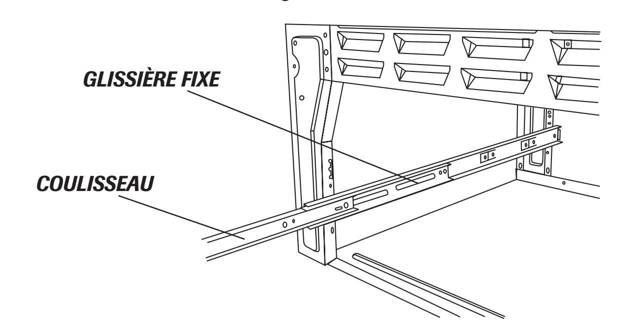
Pour enlever le tiroir de réchauffage :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à ce qu'il soit entièrement ouvert.
2. Repérer le levier triangulaire noir de chaque côté du tiroir.
3. Appuyer sur le levier du côté droit et soulever le levier du côté gauche en même temps. Puis, tirer encore le tiroir de 2,5 cm (1 po).
4. Tirer soigneusement le tiroir jusqu'au bout en le retenant par les côtés, non par le devant.



Pour remettre en place le tiroir de réchauffage :

1. Tirer les coulisseaux en avant de la glissière fixe (voir illustration ci-dessous).
2. Aligner la glissière de chaque côté du tiroir avec les rainures sur la cuisinière.
3. Pousser le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent en émettant un déclic (environ 5 cm [2 po]). Tirer de nouveau le tiroir pour asseoir les coulisseaux en place. Si l'on n'entend pas les leviers émettre un déclic ou si les coulisseaux ne semblent pas bien assis, retirer le tiroir et répéter les étapes 1 à 3. Ceci minimisera les dommages éventuels des coulisseaux.



Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
Non-fonctionnement de l'appareil - \total ou partiel.	• Déterminer si les commandes des éléments de surface et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 33 et 39. • Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir page 47. • Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 39 et 47. • Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page 38. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 43.
L'horloge ou les lampes fonction-nent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	• Les commandes sont peut-être programmées pour une fonction de cuisson et maintien ou de démarrage différé. • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 38.
Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.	• Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 45. • S'assurer que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 43 pour les instructions d'ajustement de la température du four. ***REMARQUE :*** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes. • Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure La cuisson simplifiée.
Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.	• Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril. • Élément du gril pas préchauffé. • Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) - première butée. • Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Impossibilité d'autonettoyage du four.	• Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 47. • Vérifier que la porte est fermée. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 43. • Le four est peut être à une température supérieure à 205 °C (400 °F). La température du four doit être inférieure à 205 °C (400 °F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

suite . . .

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (VERROUILLAGE) sur l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 38.
La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.	1. Fines rayures ou abrasions. • S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. Ne pas faire glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. S'assurer que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 49. 2. Marques de métal. • Ne pas faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer avec la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 49. 3. Marques et taches brunes. • Enlever rapidement les produits renversés. Ne jamais essuyer la surface avec une éponge ou un linge sali. S'assurer que la table de cuisson et que le fond des ustensiles sont propres. 4. Zones avec reflet métallique. • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 49. 5. Piqûres ou écaillements. • Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 49.
Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.	• Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. • Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour un four neuf et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs. • La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs. • Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.
Codes d'anomalie.	• Les mots BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche CANCEL. Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche CANCEL et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 44.
« SAb » clignote puis reste allumé.	• Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche Clock et maintener-la enfoncée pendant cinq secondes.

Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

- **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique, décoloration, fissuration du joint en caoutchouc sur le rebord, usure des motifs.
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface radiants sur les appareils de cuisson électriques.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada, seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre, d'une province à une autre.*

Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes :
   a. Correction d'erreurs de mise en service.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Les dommages de la table de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
7. Les dommages de la table de cuisson en verre causés par des produits sucrés ou du plastique fondu qui ont durci parce qu'ils n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions données dans le guide d'utilisation et d'entretien.
8. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

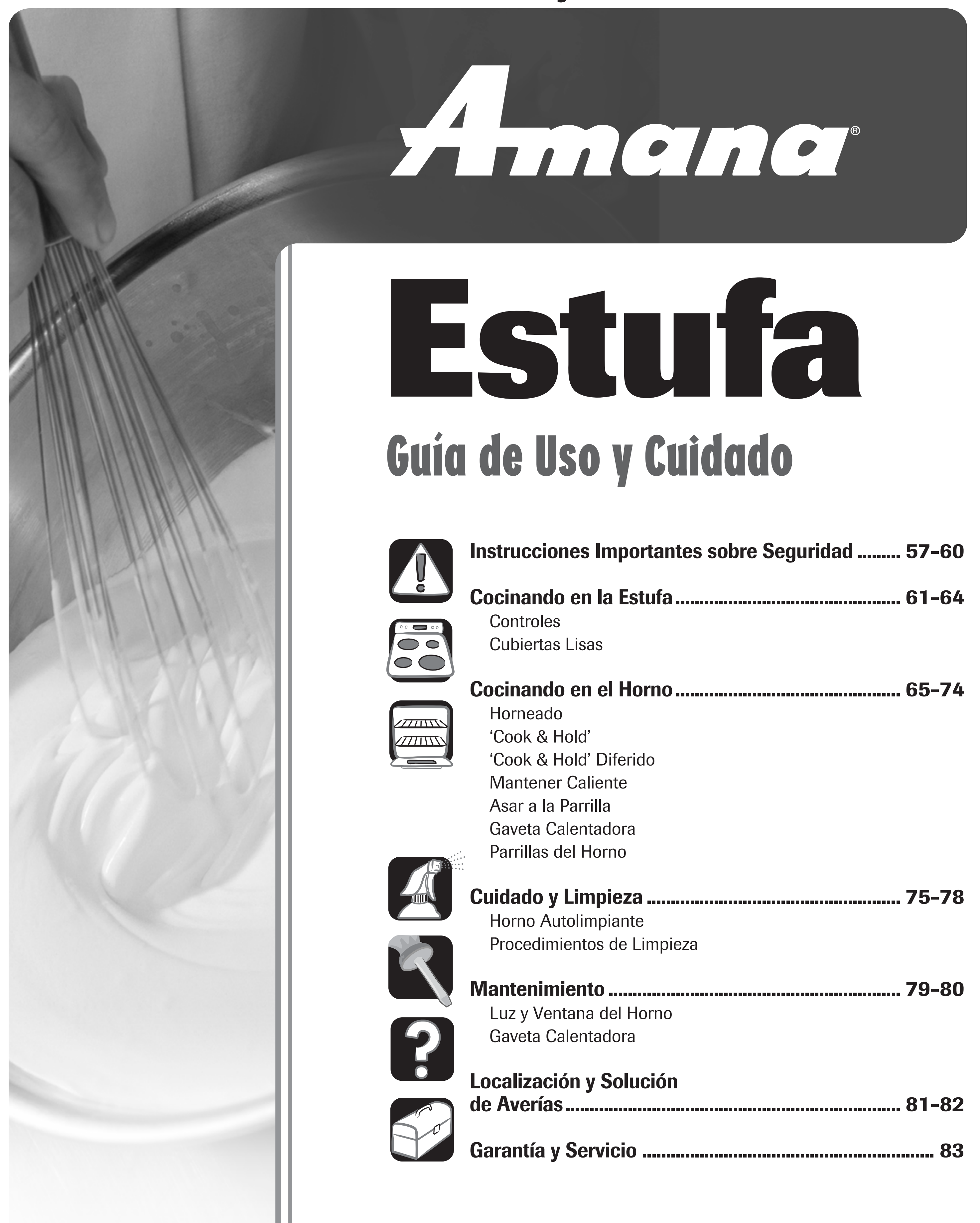
- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services℠, service à la clientèle de Amana au 1-800-843-0304 aux É.-U. ou 1-866-587-2002 au Canada, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services℠, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-843-0304 aux É.-U. ou 1-877-587-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, service à la clientèle de Amana.

Remarques :

Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
d. Description claire du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

Estufa Eléctrica con Control 'Easy Touch' 800 - Cubierta Lisa



Estufa

Guía de Uso y Cuidado

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 57-60

Cocinando en la Estufa 61-64
- Controles
- Cubiertas Lisas

Cocinando en el Horno 65-74
- Horneado
- 'Cook & Hold'
- 'Cook & Hold' Diferido
- Mantener Caliente
- Asar a la Parrilla
- Gaveta Calentadora
- Parrillas del Horno

Cuidado y Limpieza 75-78
- Horno Autolimpiante
- Procedimientos de Limpieza

Mantenimiento 79-80
- Luz y Ventana del Horno
- Gaveta Calentadora

Localización y Solución de Averías 81-82

Garantía y Servicio 83

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo ___________________________________

Número de Serie ____________________________________

Fecha de Compra ___________________________________

Si tiene preguntas, llame a:
Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 E.E.U.U.
1-866-587-2002 Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 83.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

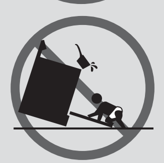
Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**





ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurarlo mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de la puerta del electrodoméstico tales como pisar sobre ella, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, la superficie que está dirigida hacia la cubierta, el respiradero del horno, la superficie cercana a la abertura del respiradero, la puerta del horno y la área que la rodea, y la ventanilla del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al Cocinar

Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

CUBIERTA DE VIDRIO CERAMICO: NUNCA cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta de la estufa se quiebra, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Campanas de Ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Seguridad en la Limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

No deje las parrillas, asadera, alimentos o utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.

Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

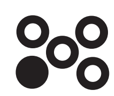
Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'Low'** (Bajo) hasta **'High'** (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el dibujo a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.



3. En el panel de control hay una luz indicadora del elemento. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen. Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa. El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste **High** (Alto).
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (Apagado). Retire el utensilio.

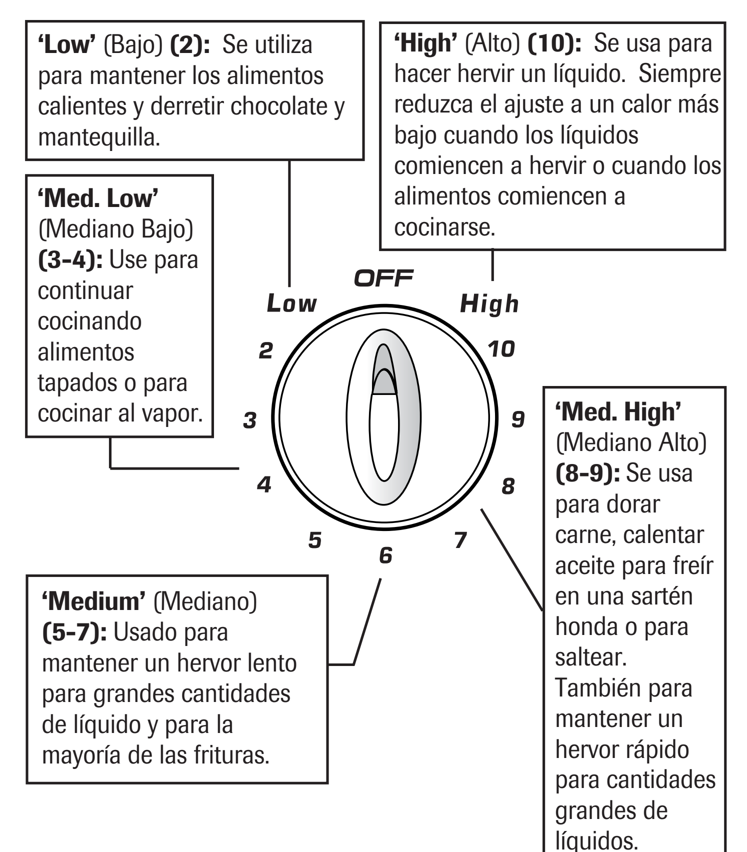
Elementos dobles

La cubierta está equipada con dos elementos dobles situados en la parte delantera derecha y delantera izquierda de la cubierta. Esto le permite cambiar el tamaño de estos elementos.

Gire la perilla a la izquierda para usar el elemento más grande o a la derecha para usar el elemento más pequeño. La selección debe hacerse antes de encender el elemento.

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 64 y el folleto "La Cocina Fácil".



⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTROS CONSEJOS

- Si existen armarios directamente sobre la cubierta de la estufa, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.
- **NUNCA** guarde artículos pesados sobre la cubierta que puedan caerse y dañarla.

Cubiertas Lisas

Notas sobre las cubiertas lisas:

- **La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor** la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén completamente cocinados y use el calor restante para completar la cocción. Cuando la luz de superficie caliente se apaga, el área donde se cocina estará fría al tacto. Debido a la manera en que retienen el calor, los elementos lisos no responderán tan rápidamente a los cambios en los ajustes como los elementos espirales.
- En caso de un posible derrame, retire el utensilio de la cubierta de la estufa.
- **Nunca trate de levantar la cubierta.**
- La superficie lisa puede verse descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

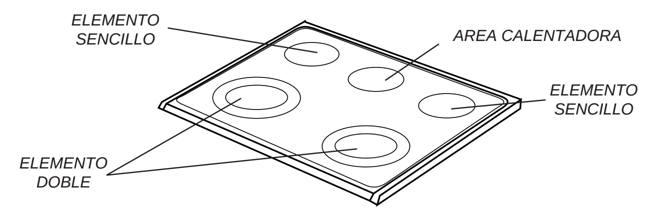
Elementos Superiores

Los elementos superiores en su estufa están identificados por círculos permanentes en la superficie lisa. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de 12 a 25 mm (1/2 a 1 pulgada) del tamaño del elemento.

Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, aún en el ajuste 'Hi' (alto).**

Para mayor información sobre los utensilios consulte la sección Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 64 y el folleto "La Cocina Fácil" que se incluye con su estufa.



Luz Indicadora de Superficie Caliente

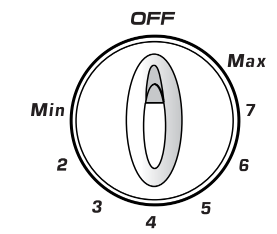
La luz indicadora de superficie caliente se encuentra en el panel de control. La luz se iluminará cuando cualquiera de los elementos superiores esté caliente. Permanecerá encendida aún después de que el control sea apagado, hasta que el área se haya enfriado.

Hot Surface

Area Calentadora

Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos ya cocinados, tal como verduras, salsas y platos de servir resistentes al horno.

Ajuste del control:



1. Oprima y gire la perilla. Las temperaturas de calentamiento son aproximadas y están indicadas en el control como **'Min'** (Mín.) **2-7** y **'Max'** (Máx.). Sin embargo, el control puede colocarse en cualquier posición entre **'Min'** y **'Max'**.
2. Cuando haya terminado, gire el control a la posición **'OFF'**. La luz indicadora de superficie caliente se apagará cuando se haya enfriado la superficie del área calentadora.

Notas:

- **Nunca** caliente alimentos durante más de una hora (los huevos durante 30 minutos), pues se puede deteriorar la calidad del alimento.
- No caliente alimentos fríos en el área calentadora.
- Los ajustes variarán dependiendo del tipo y cantidad de alimento. Siempre mantenga el alimento a las temperaturas apropiadas del alimento. El USDA recomienda temperaturas entre 60° - 75° C (140° - 170° F) para los alimentos.

Ajustes Sugeridos

Ajuste	Tipo de Alimento	
Min - 2	Panes/Pastelitos Cacerolas	Salsas Huevos
2 - 5	Carnes Sopas (Crema) Estofados	Plato de servir con comida Salsas Verduras
5 - Max	Alimentos fritos Sopas (Líquido)	Bebidas calientes

Notas sobre el área calentadora:

- Use solamente utensilios y platos recomendados específicamente para usar en el horno y en la cubierta lisa.
- Siempre use guantes para el horno cuando retire los alimentos del área calentadora pues los utensilios y los platos estarán calientes.
- Todos los alimentos deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad de los alimentos.
- Cuando se calientan pastelitos y panes la tapa debe tener una abertura para dejar salir la humedad.
- No use envoltura de plástico para tapar los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.

Consejos para proteger la cubierta lisa

Limpieza (ver página 77 para mayor información)

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto la mantendrá con una buena apariencia y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- **Nunca** use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.

Para evitar marcas y rayaduras

- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, página 77.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.

Para evitar las manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- Si se continúa cocinando sobre una superficie sucia se puede/ podrá producir una mancha permanente.

Para evitar otros daños

- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, página 77.)
- **Nunca** deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar.
- **Nunca** cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios especiales que no sean planos, de tamaño mayor o desnivelados tal como la parte inferior redonda de los woks, con fondos acanalados y/o parrillas y ollas de gran tamaño para preparar conservas.
- No use aluminio ni contenedores de papel de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado de Amana.

Recomendaciones sobre los utensilios

Si se usan los utensilios correctos se pueden ahorrar muchos problemas, tal como prolongación del tiempo de cocción de los alimentos u obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

Prueba de las Ollas Planas

Verifique si sus ollas son planas.



La prueba de la regla:

1. Coloque una regla a través del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Poca o ninguna luz debe verse debajo de la regla.

La prueba de la burbuja:

1. Coloque una pulgada de agua en la olla. Coloque la olla en la cubierta y gire el control a **'High'** (Alto).
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. Las burbujas uniformes significan buen rendimiento y las burbujas no irregulares indican puntos calientes y cocción dispareja.

Ver el folleto “La Cocina Fácil” para mayor información.

Use	Evite
Utensilios planos y suaves.	Los utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan uniformemente los alimentos y algunas veces no pueden hervir líquido.
Utensilios de material grueso.	Los utensilios de metales delgados o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Los utensilios más pequeños o más grandes que el elemento en 2,5 cm (1 pulgada).
Mangos seguros.	Los utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que pueden inclinar el utensilio.
Tapas herméticas.	Las tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Los woks con fondo apoyado en un aro.

Utensilios para preparar conservas y de tamaños grandes

Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos. Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 2,5 cm (1 pulgada) más grande que el elemento.

Cuando las ollas de preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción pueden demorar más tiempo y se pueden dañar las cubiertas de las estufas.

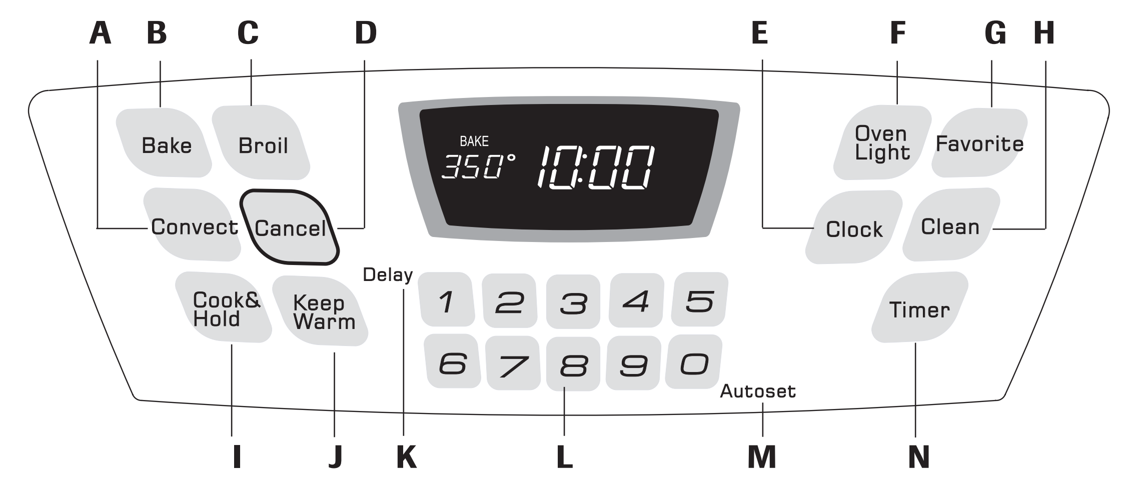
Algunas ollas de preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las superficies lisas de las estufas.

Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto hasta que el agua comience a hervir o se logra la presión en el olla. Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta de la estufa.

Consulte el folleto “La Cocina Fácil” para mayor información.

Cocinando en el Horno

Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características de convección y además las características específicas de otros modelos. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'Convect' (Horneado o Asado por Convección)	Se usa para hornear o asar por convección.
B	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
C	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
D	'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.
E	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
F	'Oven Light' (Luz del Horno)	Se usa para encender o apagar la luz del horno.
G	'Favorite' (Favorito)	Se usa para guardar un procedimiento específico de 'Cook & Hold'.
H	'Clean' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
I	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
J	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
K	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
L	Teclas Numéricas	Se usan para programar los tiempos y temperaturas.
M	'Autoset' (Programación Automática)	Se usa para programar temperaturas con rapidez.
N	'Timer' (Temporizador)	Programa al temporizador.

Uso de las Teclas

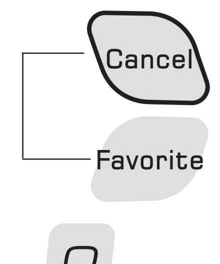
- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- Oprima la tecla 'Autoset 0' para programar la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber oprimido las teclas numéricas o la tecla Autoset 0, se programará automáticamente el tiempo o la temperatura. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas o la tecla Autoset 0, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:



1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Cancel' y 'Favorite' durante tres segundos.
   - '12 Hr' destella en la pantalla.
2. Oprima la tecla 'Autoset 0' para seleccionar 24 horas; oprímala nuevamente para seleccionar '12 Hr'.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas en la sección Programación del Reloj.

Programación del Reloj:



1. Oprima la tecla 'Clock'.
   - En el indicador destella la hora del día.



2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora del día.
   - Los dos puntos destellan en el indicador.
3. Oprima la tecla ‘Clock’ nuevamente o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos permanecerán iluminados.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

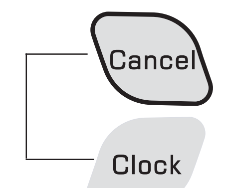
Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla ‘Clock’.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para ‘Delay Cook’, ‘Clean’ o ‘Cook & Hold’.

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas ‘Cancel’ y ‘Clock’ durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla ‘Clock’ para desplegar brevemente la hora del día.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, después de 15 minutos, el control del horno pasará a **Modo de Reserva** para ahorrar energía. El indicador visual estará en blanco y la luz del horno no funcionará. Para activar el control y sacarlo del modo de reserva, oprima cualquier tecla. Se escucharán dos señales sonoras.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas ‘Cancel’ y ‘Clock’ durante tres segundos. La hora del día reaparecerá del indicador.

‘Timer’ (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (0:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla ‘Timer’.
   - En el indicador visual destellará ‘0:00’ y ‘TIMER’.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos y ‘TIMER’ continuarán destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla ‘Timer’ o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos dejan de destellar y el tiempo comienza la cuenta regresiva.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga y ‘End’ (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla ‘Timer’ para despejar el indicador visual.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla ‘Timer’ durante tres segundos.

   U

2. Oprima la tecla ‘Timer’ y oprima ‘0’ usando las teclas numéricas.



Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

El teclado y la puerta del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

Si el horno está en funcionamiento, las teclas ni la puerta puede ser bloqueada.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando las teclas y la puerta esté bloqueada.

Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas ‘Cancel’ y ‘Cook & Hold’ durante tres segundos. (Oprima primero la tecla ‘CANCEL’).
- En el indicador visual aparece ‘OFF’.
- ‘LOCK’ destella cuando la puerta se está bloqueando.



Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas ‘Cancel’ y ‘Cook & Hold’ durante tres segundos. (Oprima primero la tecla ‘CANCEL’). ‘OFF’ desaparece del indicador visual.

Nota: Las teclas y la puerta del horno no puede bloquearse si la temperatura del horno es 205° C (400° F) o superior.

Códigos de Errores

‘BAKE’ o ‘LOCK’ pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ destellan en el indicador visual, oprima le tecla ‘Cancel’. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Horneado

Para programar ‘Bake’ (Hornear):

1. Oprima la tecla ‘Bake’.
   - ‘BAKE’ y ‘000’ destellará en el indicador visual.

2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset 0' para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset 0' la temperatura se aumentará en 15° C (25° F).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
3. Oprima la tecla 'Bake' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.



   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F). La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - La temperatura programada se desplegará en el indicador visual.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'Bake'.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla 'Cancel'.
8. Retire el alimento del horno.

Notas sobre Horneado:

- **Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla 'Bake', luego oprima 'Autoset 0' o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- **Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'**, oprima **dos veces** la tecla 'Bake', luego oprima 'Autoset 0' o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 70.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 70.

Horneado y Asado por Convección

Cuando hornee por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control reducirá automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F). En el indicador visual se desplegará la temperatura programada.

Para programar 'Convect Bake' (Horneado por Convección):

1. Oprima la tecla 'Convect'.
   - 'BAKE' y el ícono del ventilador destellarán.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset 0' para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.



   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset 0' la temperatura se aumentará en 15° C (25° F). La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
3. Oprima la tecla 'Convect' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar.
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F). La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
   - El ícono del ventilador comenzará a girar.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Se desplegará la temperatura programada.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'Convect'.



5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla 'Cancel'.
8. Retire el alimento del horno.

Notas sobre Asado:

- Los tiempos de asado pueden variar con los diferentes cortes de carne.
- No es necesario precalentar el horno cuando se asan por convección cortes de carne grandes.
- Consulte las temperaturas y tiempos de asado sugeridos en el folleto "La Cocina Fácil".

‘Cook & Hold’

Cuando se usa la opción **‘Cook & Hold’**, el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un período de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar ‘Cook & Hold’:

1. Oprima la tecla ‘Cook & Hold’.
   - ‘HOLD’ destellará para indicarle que usted está programando ‘Cook & Hold’.



   - ‘00:00’ destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
   - ‘HOLD’ continúa destellando.
   - El tiempo se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo puede programarse de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).
3. Cuando HOLD esté destellando oprima ‘Bake’ o ‘Convect’ y seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla ‘Autoset 0’ para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.



   - En el indicador visual destellará el nombre del ciclo deseado.
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
4. Oprima nuevamente la tecla del ciclo deseado O espere cuatro segundos.
   - El nombre del ciclo deseado permanecerá iluminado.
   - En el indicador visual se desplegará el tiempo de cocción.
   - La temperatura real del horno se desplegará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se desplegará cuando el horno se haya precalentado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).
- La hora del día destella en el indicador.

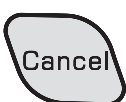


Después de una hora en ‘HOLD WARM’ (Mantener Caliente):

- El horno se apaga automáticamente.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ se apagan.
- Retire el alimento del horno.

Para cancelar ‘Cook & Hold’ en cualquier momento:

Oprima la tecla ‘Cancel’. Retire el alimento del horno.



‘Delay Cook & Hold’

(‘Cook & Hold’ Diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa **‘Delay’**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de ‘Cook & Hold’ diferido:

1. Oprima la tecla ‘1 Delay’.
   - ‘DELAY’ se destella en el indicador.
   - ‘00:00’ destella en el indicador.
2. Usando las teclas numéricas apropiadas, **programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir** el comienzo del ciclo ‘Cook & Hold’.
3. Oprima la tecla ‘Cook & Hold’.
   - ‘HOLD’ y ‘DELAY’ destellan en el indicador visual.
   - ‘00:00’ destella en el indicador visual.
4. Programe la cantidad **de tiempo que usted desea cocinar** usando las teclas numéricas.
5. Oprima ‘Bake’ o ‘Convect’.
6. **Programe la temperatura del horno** deseada oprimiendo la tecla ‘Autoset 0’ o las teclas numéricas apropiadas.



   - ‘175°’ (‘350°’) se iluminará cuando se oprime ‘Autoset 0’.
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado aparecerá en el indicador visual.
   - ‘HOLD’ se apaga.
   - Las palabras ‘BAKE’ y ‘DELAY’ permanecen iluminadas para recordarle que se ha programado un ciclo de ‘Cook & Hold’ diferido.

Notas:

- No use ‘Cook & Hold’ diferido para artículos que requieren un horno precalentado, tales como pasteles, galletas y panes.
- No use ‘Cook & Hold’ diferido si el horno ya está caliente.

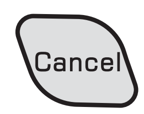
'Broiling' (Asar a la Parrilla)

Para programar 'Broil':

1. Oprima la tecla 'Broil'.
   - 'BROIL' y 'SET' (Validar) destellan en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset 0' una vez para 'HI broil' (Asar a la parrilla con temperatura alta) o dos veces para 'LO broil' (Asar a la parrilla con temperatura baja).
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.
   - Selecciones 'HI broil' (285° C [550° F]) para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' (230° C [450° F]) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará iluminado.
   - 'HI' o 'LO' permanecerán iluminados.



4. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla 'Cancel'. Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.



Notas Sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- 'HI' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO broil' cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- La mayor de los alimentos debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Para sugerencias y temperaturas adicionales sobre asar a la parrilla, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS		POSICION DE LA PARRILLA	TIEMPO APPROX. PRIMER LADO	TIEMPO APPROX. SEGUNDO LADO
Carne de Res				
Biftec, 2,5 cm (1")	A medio asar	6	8 minutos	7 - 12 minutos
	Bien asado	6	10 minutos	8 - 14 minutos
Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	Bien asado	6 o 7	9 minutos	6 - 9 minutos
Carne de Cerdo				
Tocino		6	6 - 10 minutos	(no se dá vuelta)
Chuletas, 2,5 cm (1")		6	10 - 11 minutos	12 - 14 minutos
Rebanada de jamón		6	5 minutos	3 - 7 minutos
Carne de Ave			'LO Broil'	'LO Broil'
Mitades de pechugas		4	15 minutos	15 - 25 minutos
Mariscos				
Filetes de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor		6	10 - 15 minutos	(no se dá vuelta)
Colas de langosta, 85-115 g (3-4 onzas) cada una		5	7 - 10 minutos	(no se dá vuelta)

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla 'Bake'.
2. Programe 285° C (550° F) oprimiendo las teclas numéricas apropiadas.

Bake

3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará "- 8°" ("-15°").
4. Oprima la tecla 'Autoset 0' para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprima la tecla 'Autoset 0', la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).

   Si oprime la tecla 'Autoset 0' (Autoajuste 0), la temperatura del horno pasará por un ciclo de aumento de temperatura (5, 10 . . . 35). Si continúa oprimiendo la tecla 'Autoset 0' (Autoajuste 0), la temperatura del horno pasará por un ciclo de descenso de temperatura (-35, -30 . . .-5).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. El ajuste de la temperatura es válido para 'Bake' y 'Convect' solamente. Las temperaturas de asar a la parrilla y de limpieza no pueden ser ajustadas.

Cierre Automático/Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' durante cinco segundos.

Clock

   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.
   - Todas las otras funciones EXCEPTO 'BAKE' ('Timer', 'Keep Warm', 'Clean', etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.
   - Se puede programar 'Cook & Hold' durante el Modo Sabático, sin embargo no se puede programar 'Delay Cook & Hold'.

Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'Clock' durante cinco segundos.

Clock

   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   O
2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

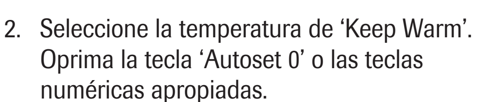
Notas Sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- La mayoría de los mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, 'BAKE' se apagará cuando se cancele el horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Mientras el horno esté en Modo Sabático la luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla 'Cancel' se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

‘Keep Warm’ (Mantener Caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar ‘Keep Warm’:



1. Oprima la tecla ‘Keep Warm’ en el indicador visual.
   - ‘WARM’ destella en el indicador visual.
   - ‘000’ destella en el indicador visual.



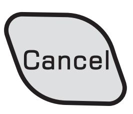
2. Seleccione la temperatura de ‘Keep Warm’. Oprima la tecla ‘Autoset 0’ o las teclas numéricas apropiadas.
   - 75° (170°) se iluminará cuando se oprima la tecla ‘Autoset 0’.
   - Cada vez que oprima la tecla ‘Autoset 0’, la temperatura aumentará en 3° C (5° F).

   La temperatura de ‘Keep Warm’ puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F).

   ‘WARM’ y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando la función esté activa.



Para cancelar ‘Keep Warm’:



1. Oprima la tecla ‘Cancel’.
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre ‘Keep Warm’:

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas ‘Keep Warm’ y ‘Autoset 0’.
  - caliente durante 15 a 20 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 filas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas ‘Keep Warm’ y ‘Autoset 0’.
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

‘Favorite’ (Favorito)

La tecla ‘Favorite’ le permite guardar en memoria el tiempo y la temperatura de un ciclo ‘Cook & Hold’.

Para programar un ciclo favorito, debe estar activa o recientemente programada una función de ‘Cook & Hold’.

Para programar un nuevo ciclo Favorito o para guardar como Favorito un ciclo ‘Cook & Hold’ que esté en progreso:

1. Programe un ciclo de ‘Cook & Hold’ como se describe en la sección ‘Cook & Hold’ en la página 68.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ‘Favorite’ durante tres segundos.
   - El ciclo ‘Cook & Hold’ recientemente programado o en progreso será guardado en memoria.
   - Se oirá una señal sonora para indicar que el control ha aceptado el ajuste ‘Favorite’.

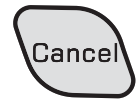
Para comenzar un ciclo programado como Favorito:

1. Oprima la tecla ‘Favorite’.
   - Se desplegará el tiempo y la temperatura para el ciclo ‘Cook & Hold’ programado (si no hay ciclo ‘Cook & Hold’ programado, en el indicador visual se desplegará ‘nonE’.)
2. Oprima la tecla ‘Bake’ o ‘Convect’.
   - El ciclo favorito comenzará inmediatamente.
   - El nombre del ciclo seleccionado se se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción se iluminará en el indicador visual.

Cuando ha expirado el tiempo de cocción:

- El nombre del ciclo seleccionado se se apagará.
- Se iluminarán ‘HOLD’ y ‘WARM’.
- En el indicador se desplegará ‘75°’ (‘170°’).

Para cancelar un ciclo favorito en progreso:



1. Oprima la tecla ‘Cancel’.
   - El ciclo favorito guardado en memoria no será afectado.
2. Retire el alimento del horno.

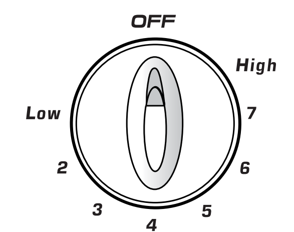
Cambio de la temperatura de °F/°C

1. El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit.
2. Para cambiar el ajuste, oprima y mantenga oprimidas las teclas ‘CANCEL’ (Anular) y ‘Bake’ (Hornear) al mismo tiempo durante tres segundos.
3. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en la pantalla. (Si no se realiza ningún cambio, la estufa regresará al ajuste actual después de 30 segundos).
4. Para cambiar el ajuste, oprima la tecla ‘Autoset 0’ (Autoajuste 0). Oprímala nuevamente para regresar al ajuste anterior. Espere cinco segundos y el ajuste se guardará.

Gaveta Calentadora

La gaveta calentadora se usa para mantener los alimentos calientes a una temperatura de servir. También puede usarse para calentar panes y pastelitos.

Funcionamiento de los controles:



1. Si está usando la parrilla, colóquela donde sea necesario.
2. Oprima y gire la perilla de control al ajuste deseado.
3. Deje que la gaveta se precaliente durante diez minutos.
4. Coloque el alimento en la gaveta calentadora.
5. Cuando termine, gire la perilla a la posición **'OFF'**. Retire el alimento de la gaveta calentadora.

Tabla de calentamiento

AJUSTES SUGERIDOS		
Ajuste	**Tipo de Alimento**	
Med - High (4 - Alto) (Med. - Alto)	Tocino Cacerolas Plato de servir Enchiladas Alimento frito Jamón Canapés Panqueques Cerdo Papas - Puré Verduras	Carne de vacuno - a medio cocer Cereales cocinados Huevos Pescado/mariscos Salsas, salsas de crema Hamburguesas Cordero Pizza Papas - asadas Carne de ave Gofres
Low - Med (Bajo - 3) (Bajo - Med.)	Galletas Pays	Pastel de café Calentar - Platos

Notas sobre la gaveta calentadora:

- No caliente los alimentos durante más de una hora (los huevos 30 minutos) después de cocinarlos.
- Los alimentos deben estar a la temperatura de servir antes de ser colocados en la gaveta.
- Los panes, pastelitos y pays de frutas pueden ser calentados cuando están a temperatura ambiente en el ajuste **'High'** (Alto).
- Use solamente utensilios resistentes al horno.
- Retire los alimentos de las bolsas plásticas y colóquelos en utensilios resistentes al horno.
- Los platos de servir y los platos de comida pueden calentarse cuando se está precalentando la gaveta.
- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. No use envoltura plástica. (Los alimentos fritos no necesitan ser tapados.)

Cocinando en el Horno

Ventilador del horno

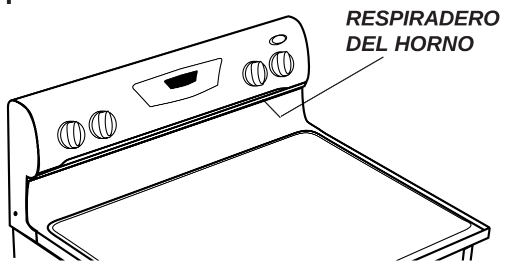
Se usa un ventilador de convección para circular el aire caliente en el horno cuando se selecciona la opción de convección.

Nota: El ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta del horno.

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

El respiradero del horno se encuentra debajo del respaldo protector de su estufa.



No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.

'Oven Light' (Luz del Horno)

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla 'Oven Light' para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Oven Light

Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

Parrillas del Horno

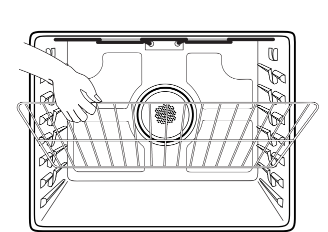
⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene tres parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:

1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.



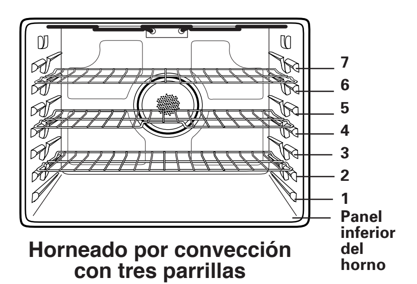
Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

Nunca cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla

PARRILLA 7 (la posición más alta): Para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados, no grasosos.



Horneado por convección con tres parrillas

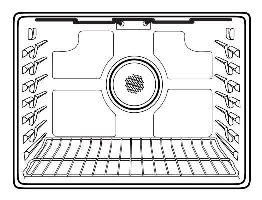
PARRILLA 6: Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 5: Para horneado con parrillas múltiples.

PARRILLA 4: Se usa para hornear la mayoría de los alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, pays de frutas o alimentos congelados de preparación rápida. También se puede usar para asar presas de pollo a la parrilla.

PARRILLA 3: Para cacerolas, horneado de pan, tortas en moldes de tubo o pays de natilla.

PARRILLA 2: Se usa para asar trozos pequeños de carne, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos y horneado con dos parrillas. También se usa para horneado con parrillas múltiples.



PARRILLA 1: Se usa para asar trozos grandes de carne y carne de ave.

Panel Inferior del Horno: Coloque la parrilla del horno en los lados levantados del panel inferior del horno. Use para disponer de espacio adicional cuando cocine comidas grandes en el horno.

HORNEADO CON PARRILLAS MULTIPLES: Dos parrillas: Use la posición 2 y 5.

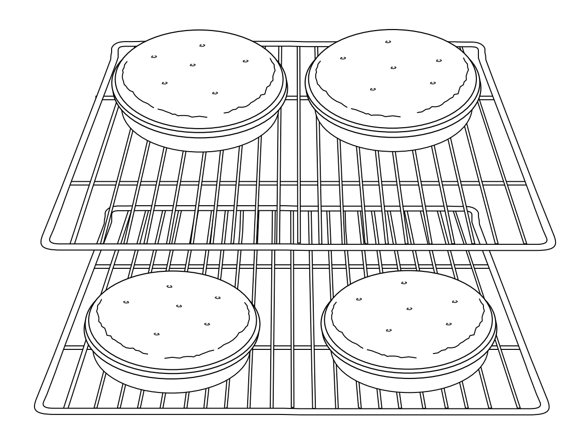
Tres parrillas (convección solamente): Use las posiciones 2, 4 y 6 (ver ilustración).

> **Nota:** Cuando se hornea por convección con dos o tres parrillas, revise los alimentos en el tiempo mínimo sugerido para evitar que queden demasiado dorados o demasiado cocinados.

Horneado de Pasteles de Capas en Dos Parrillas

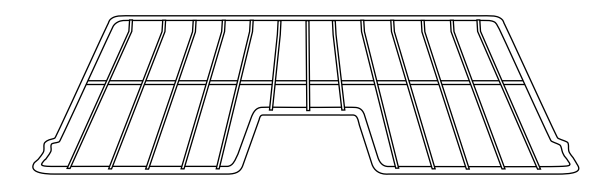
Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles en dos parrillas, use la posición 2 y 4 para horneado regular y la posición 2 y 5 para horneado por convección.

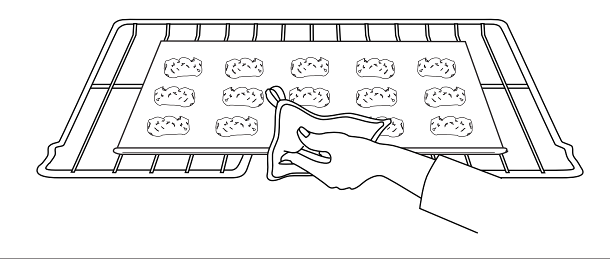
Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Parrilla 'Easy Rack'MR

La parrilla 'Easy Rack'MR ofrece un espacio conveniente para tomar los utensilios de hornear cuando se están sacando fuera del horno.





Nota:

- La parrilla Easy RackMR debe ser usada en los hornos que tienen elemento de hornear oculto solamente. No use la parrilla Easy RackMR si su horno tiene un elemento de hornear descubierto.
- Use la parrilla 'Easy Rack'MR solamente en el horno en que fue comprada.

Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, no intente abrirla cuando la palabra 'LOCK' esté desplegada en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)
4. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

Nota: La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'Clean'.
   - 'CLEAN' destella en el indicador visual.
   - 'SET' destella en el indicador visual.
3. Oprima la tecla 'Autoset 0'.



   - 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
4. Oprima la tecla 'Autoset 0' para desplegar los ajustes de autolimpieza.

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
5. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - Si la puerta no se cierra, se oirá una señal sonora y la palabra 'door' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 30 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
   - 'CLEAN' aparecerá en el indicador visual.
   - 'LOCK' destellará en el indicador visual. Una vez que la puerta se bloquea, la palabra 'LOCK' permanecerá iluminada sin destellar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla 'Delay 1'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo usando las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima la tecla 'Clean'.
   - 'SET' destella en el indicador visual.
4. Oprima la tecla 'Autoset 0'.
   - Se despliega 'LITE' (nivel de suciedad leve).

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

5. Oprima la tecla 'Autoset 0' para desplegar los ajustes de autolimpieza.



   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, las palabras 'CLEAN' y 'DELAY' se iluminarán y 'LOCK' destellará en el indicador visual. Cuando la puerta del horno se cierra, 'LOCK' dejará de destellar y se iluminará permanente para mostrar que el horno está programado para una operación de limpieza diferida. En el indicador aparecerá el tiempo diferido.



Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, no fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'door' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla 'Clean' y antes de oprimir la tecla 'Autoset 0', el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Protector trasero y cubierta - porcelana esmaltada	La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.*** • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Area del Reloj y de las Teclas de Control	• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 66. • Limpie con un paño húmedo y secar. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta - Vidrio Cerámico	***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.*** • Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla. • **Generalidades -** Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con 'Cooktop Cleaning Creme' (Crema de Limpieza para Cubiertas) (Pieza No. 20000001)**. Lustre con un paño limpio y seco. ***NOTA:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.* • **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal -** Humedezca una esponja de goma que no deje marcas o que no raye. Aplique 'Cooktop Cleaning Cream* (Crema de Limpieza para Cubiertas) (pieza no. 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema sobre la suciedad, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 - 3 horas para mucha suciedad). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.* • **Suciedades Quemadas o Pegadas -** Restriegue con una esponja que no deje marcas y 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema de Limpieza para Cubiertas). ***NOTA:*** Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio. • **Plástico o Azúcar Derretida -** Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y 'Cooktop Cleaning Creme'*.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.
Interior del Horno	• Siga las instrucciones en las páginas 75-76 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Limpiar con agua con jabón. • Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración –** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.
Gaveta Calentadora, Manija de la Puerta, Paneles Laterales - Esmalte Pintado	• Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. ***NOTA: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.



Mantenimiento

Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.

Nota: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

TORNILLO NIVELADOR

Luz del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía eléctrica hacia la estufa antes de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.





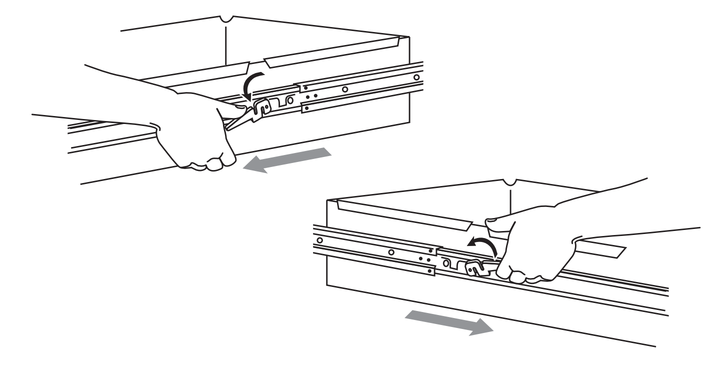
Gaveta Calentadora

⚠ PRECAUCIÓN

- **NUNCA** guarde productos de plástico o de papel o materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno o cuando se está precalentando la gaveta.
- A fin de evitar contacto con el elemento calefactor de la gaveta, abra completamente la gaveta para agregar o retirar alimento.
- Nunca use limpiadores de horno para limpiar la gaveta calentadora.

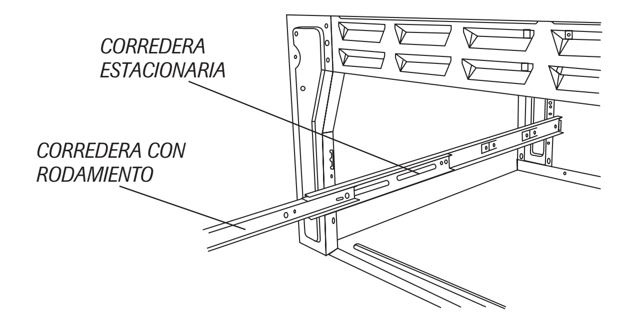
Para retirar la gaveta calentadora:

1. Vacíe la gaveta y tire de ella hasta que esté completamente abierta.
2. Ubique la palanca triangular negra situada a cada lado de la gaveta.
3. Oprima la palanca hacia abajo en el lado derecho y levante simultáneamente la palanca en el lado izquierdo. Luego tire de la gaveta hacia afuera una pulgada más.
4. Tire cuidadosamente de la gaveta para sacarla completamente hacia afuera sujetando los lados, no el frente de la gaveta.



Para reinstalar la gaveta calentadora:

1. Mueva las correderas con rodamientos hacia la parte delantera de la corredera estacionaria. (Ver ilustración siguiente.)
2. Alinee la corredera a cada lado de la gaveta con las ranuras de la corredera situadas en la estufa.
3. Empuje la gaveta hacia dentro de la estufa hasta que las palancas hagan un chasquido (aproximadamente 5 cm [2"]). Abra de nuevo la gaveta para que las correderas con rodamientos entren en sus lugares. Si no escucha el chasquido de las palancas o no parece que la correderas con rodamientos estuviesen asentadas, retire la gaveta y repita desde el paso 1 al 3. Esto reducirá al mínimo posible daño a las correderas con rodamientos.





Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
Toda la estufa o parte de ella no funciona.	• Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 61 y 67. .• Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver página 76. • Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 68 y 75. • Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver pág. 66. • Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 70.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	• El horno puede estar programado para una función de 'Cook & Hold' o una función diferida. • Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles del horno. (Ver pág. 66.)
Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.	• Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 73 para la ubicación. • Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada. • Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 70 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. ***NOTA:*** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas. • Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información sobre los utensilios de hornear.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o salen demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento. • El elemento de asar no fue precalentado. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio. • La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 10 cm [4 pulgadas]). • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje del hogar puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	• Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 75. • Verifique si la puerta está cerrada. • Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 70. • El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.
El horno no se limpió en forma debida.	• Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo. • Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual. • El control y la puerta puede estar bloqueada. Ver pág. 66.



Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La superficie suave muestra desgaste.	1. Abrasiones o rayaduras pequeñas. • Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. No deslice utensilios de vidrio o de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 77. 2. Marcas de metal. • No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con Crema para Limpieza de Cubiertas. Ver pág. 77. 3. Manchas y estrías marrones. • Retire los derrames rápidamente. Nunca limpie con un paño o esponja sucia. Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. 4. Areas con un brillo metálico. • Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 77. 5. Picaduras o descascarillado • Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Ver pág. 77.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se “quemarán” los olores más rápidamente. • Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de Errores	• ‘BAKE’ o ‘LOCK’ pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ aparecen en el indicador visual, oprima la tecla ‘Cancel’. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla ‘Cancel’ y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver pág. 70).
‘SAb’ destella y luego se despliega continuamente.	• El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla ‘Clock’ (Reloj) durante cinco segundos.



Garantía y Servicio

Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas - Piezas Solamente

Desde el Segundo hasta el Quinto Año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica, descoloración, agrietamiento de la junta de goma del borde, desgaste del diseño.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Los elementos radiantes superiores en los artefactos de cocinar eléctricos.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá - Piezas Solamente

Durante un (1) año desde la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Daño de la cubierta de vidrio causado por el uso de limpiadores que no han sido las cremas y esponjas de limpieza recomendadas.
7. Daño de la cubierta de vidrio causado por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido y que no han sido limpiados de acuerdo con las instrucciones indicadas en la guía de uso y cuidado.
8. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado de cualquier incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de los daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la exclusión anterior puede que no se aplique en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Servicio a los Clientes Amana llamando al 1-800-843-0304 EE.UU. o al 1-866-587-2002 Canadá. para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-843-0304 EE.UU. o al 1-866-587-2002 Canadá**.
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Servicio a los Clientes Amana.

Notas:

Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;

b. Número de modelo y número de serie;

c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;

d. Una descripción clara del problema que está experimentando;

e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. B/09/04 Part No. 8113P455-60
©2004 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .